INSTALLATION & OPERATION MANUAL

GAS RESTAURANT RANGES

ITW Food Equipment Group



MODELS

V24
V36
V36F
V60
V60F
V260

www.vulcanhart.com

ITW Food Equipment Group, LLC
An Illinois Tool Works Company
3600 North Point Blvd.
Baltimore, MD 21222

F-35692 (10-09)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

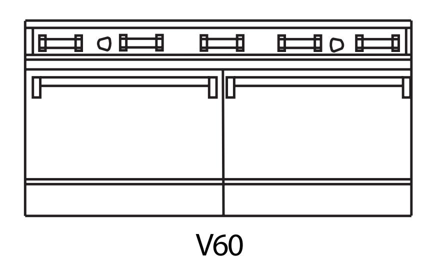
DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING

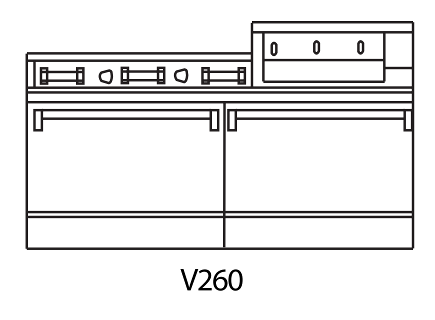
IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

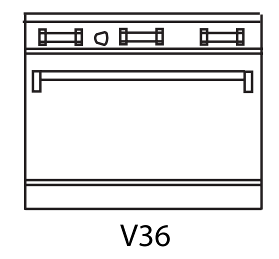
GAS RESTAURANT RANGE MODELS



V60



V260



V36

PL-53007

Installation, Operation and Care of GAS RESTAURANT RANGES

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

GENERAL

Vulcan ranges and ovens are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

Vulcan-Hart suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

INSTALLATION

UNCRATING

This range was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the range is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Uncrate unit carefully and place in a work-accessible area as near to its final installed position as possible. Remove all shipping wire and wood blocking.

Before installing, check the electrical service (convection oven series ranges only) and type of gas supply (natural or propane) to make sure they agree with the specifications on the rating plate located on the inside of the lower kick panel. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer or Vulcan-Hart Company immediately.

LOCATION

The equipment area must be kept free and clear of combustible substances.

The range, when installed, must have a minimum clearance from combustible construction of 12" (304 mm) at the sides and 10" (253 mm) at the rear. Clearance from non-combustible construction is 0" at the sides and 6" (152 mm) at the rear.

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 40" (1016 mm) is required.

The range must be installed so that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room to allow for combustion of the gas at the burners.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Ranges must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and local codes.
2. National Fuel Gas Code, ANSI/Z223.1 (latest edition). Copies may be obtained from The American Gas Association, Inc., 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.
   NOTE: In the Commonwealth of Massachusettes,
   All gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system equipped with a damper or with a power means shall comply with 248 CMR.
3. National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
4. *Vapor Removal From Cooking Equipment*, NFPA-96 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

1. Local codes.
2. CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.
3. CSA C22.1 Canadian Electric Code.
4. CSA C22.2 Canadian Electric Code.

The above are available from the Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

ASSEMBLY

Ranges Mounted on Casters

Ranges mounted on casters must use a flexible connector (not supplied by Vulcan) that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI-Z21.69 • CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. In addition, adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit appliance movement. Attach the restraining device at the rear of the range as shown in Fig. 1.

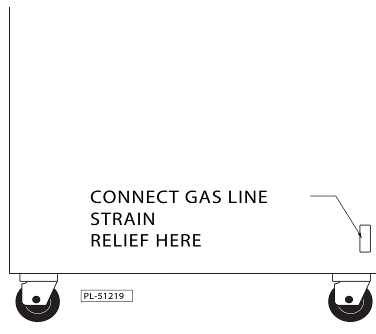


Fig. 1

Remove two screws from the rear of the range and install the tie-down strap shipped with the casters using these screws (Fig. 1). Attach the gas line strain relief to the tie-down strap at the rear of the range (Fig. 1).

If disconnection of the restraint is necessary, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect this restraint prior to turning the gas supply on and returning the range to its installation position.

Separate instructions for installing casters to the range are included with the casters.

Note: If the range is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that the range be releveled front to back and side to side.

Installation of Broiler/Griddle Bricks

The Restaurant Range broiler/griddle utilizes ceramic fire bricks for heat radiation of the burners. Install the broiler bricks before connecting the gas supply line.

1. Remove the six 5 1/4" x 2 1/4" (133 x 57 mm) and (6) 5 1/4" x 5 1/16" (133 x 128 mm) bricks from the shipping box.

2. Install the six 5 1/4" x 2 1/4" (133 x 57 mm) bricks to the left- and right-hand sides of the burner. To install the bricks, insert them one at a time through the opening in the front of the broiler. Angle the brick sideways so that it will slip between the burner edges. Set the bricks flat in place resting on these edges. Push each brick installed as far to the rear of the burner as possible so that the last brick will install easily (Fig. 3).

3. Install the six 5 1/4" x 5 1/16" (133 x 128 mm) bricks to the center burners as described in Step 2.

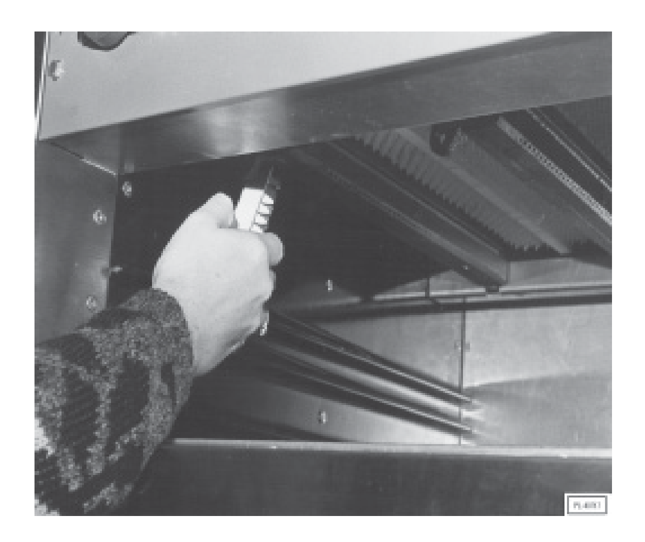


Fig. 3

Backsplash

The standard Restaurant Range is equipped with a 23" (584 mm) high backsplash and shelf.

1. Remove the backsplash components from the crating materials.
2. Check the backsplash component parts against the list on page 10 to ensure that all the required parts for the backsplash installation have been obtained. (See Fig's. 8 & 9.) If any parts are missing, contact your dealer or closest parts depot immediately.
3. Assemble the required components as shown in Fig's. 8 and 9.
4. Lift the assembly up, sliding the channels into the space provided at the rear of the range (this may require two people).



Fig. 8 Fig. 9

Backsplash Component Parts

MODELS		
W36	W60	W260
Std. 23" (584 mm) High Backsplash (1)	Std. 23" (584 mm) High Backsplash (1)	Std. 23" (584 mm) High Backsplash (1)
Backsplash Channel (2)	Backsplash Channel (1)	Backsplash Channel (2)
Heat Shield (1)	Heat Shield (1)	Heat Shield (1)
#10 Sht.Metal Screw (4)	#10 Sht. Metal Screw (8)	#10 Sht. Metal Screw (8)
1/4-20 x 2 5/16" (59 mm) Lg. Machine Screw (4)	1/4-20 x 2 5/16" (59 mm) Lg. Machine Screw (4)	1/4-20 x 2 5/16" (59 mm) Lg. Machine Screw (4)
Shelf Assembly (1)	Shelf Assembly (1)	Shelf Assembly (1)

5. It may be necessary to pull the heat shield bottom out slightly in order to clear the oven flue box area. Be sure the backsplash is resting evenly and the channel holes are lining up with the holes provided in the right- and left-hand body side (Fig's. 10 & 11).

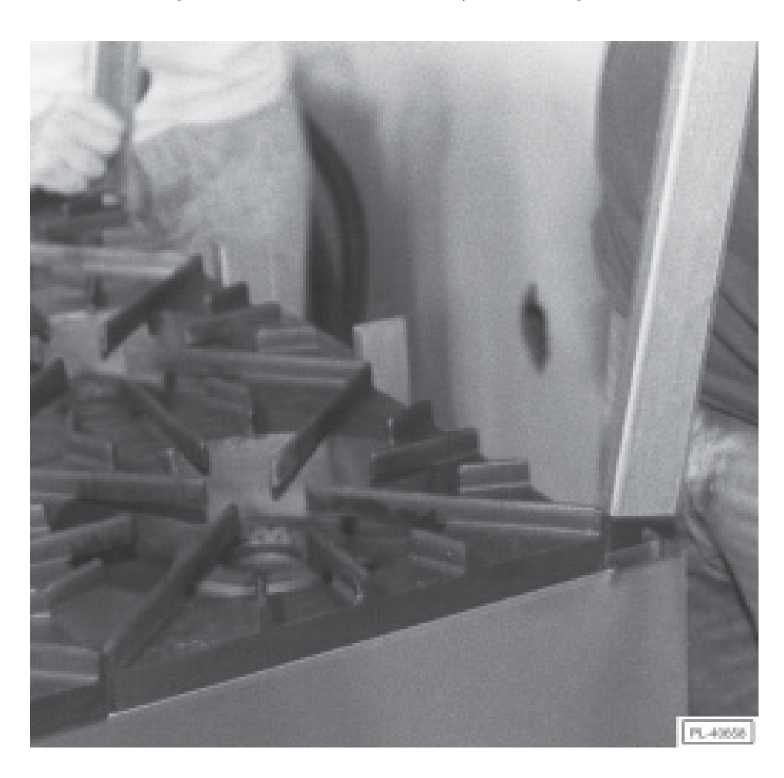


Fig. 10

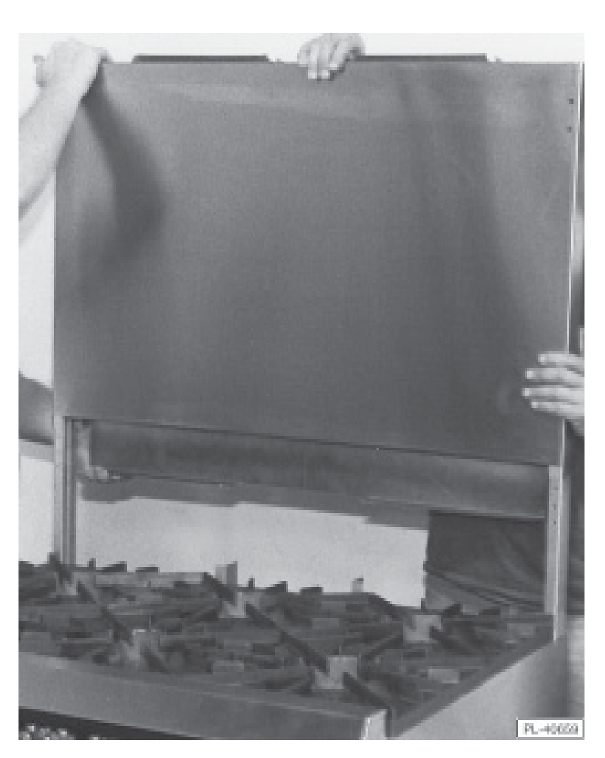


Fig. 11

6. Install four #10 sheet metal screws (2 to each channel leg) (Fig. 12).

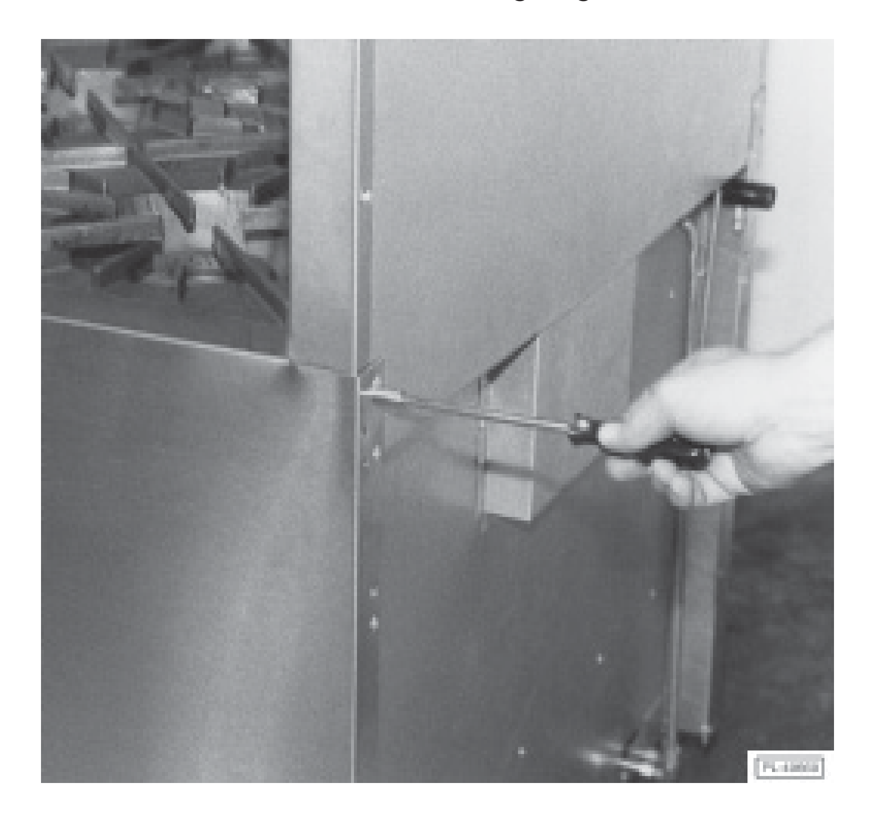


Fig. 12

7. From the front, install four $^{1}/_{4}$-20 x 2 $^{5}/_{16}$" (59 mm) long machine screws and secure bolts with locknuts. Do not tighten the screws all the way down. Leave about $^{1}/_{4}$" (6 mm) of play in each screw (Fig. 13).
8. Lift the shelf up and slide the shelf into position over the screw heads (Fig. 14).
9. Tighten the four screws to secure the shelf.

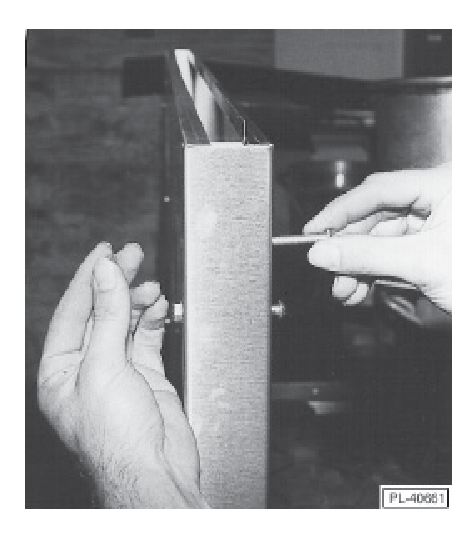


Fig. 13

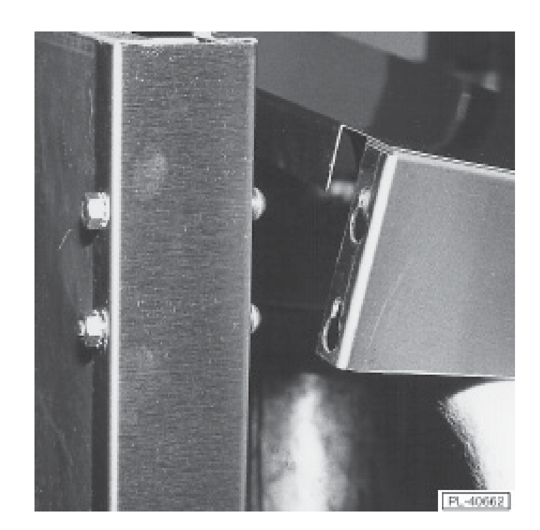


Fig. 14

LEVELING

Check the leveling of the range. Place a carpenter's level inside the oven cavity across the oven rack(s). Level front-to-back and side-to-side.

To adjust the leveling, tilt the range to one side and, using channel locks, unscrew the adjustable leg insert as required. Repeat this procedure as necessary for each leg.

Casters for this range are of the non-adjustable type. Therefore, the floor must be level. If floor surface is not level, the range will experience cooking problems.

GAS CONNECTIONS

CAUTION: All gas supply connections and any pipe joint compound used must be resistant to the action of propane gases.

Each range is factory-equipped for the type gas specified on the rating plate. The installation gas connection is a 3/4" (19 mm) 14 FPT ANSI schedule #40 standard pipe.

Connect gas supply. Make sure the pipes are clean and free of obstructions.

Codes require that a gas shutoff valve be installed in the gas line ahead of the range.

Standard ranges are equipped with fixed burner orifices which coincide with installation elevation.

Install the gas pressure regulator.

Before installing, ensure that regulator supplied agrees with rating plate gas supply.

As of 7/11/90, the gas pressure regulator is **NOT** factory installed. The regulator for this gas type is sealed within a plastic bag attached to the oven rack inside the oven cavity. This regulator must be field installed by a qualified installer.

Natural gas regulators are preset for 4" W.C. (Water Column) (.99 kPa); propane gas regulators for 10.0" W.C. (2.5 kPa)

1. Locate 3/4" (19 mm) gas connection pipe extending from rear of range.
2. Cover pipe threads with leak sealant.
3. Screw regulator hand-tight onto pipe with regulator arrow pointing towards range body back (Fig. 15).
4. Using pipe wrench, tighten regulator securely in an upright position (Fig. 15).

The arrow on the regulator shows the direction of the gas flow (Fig. 15). The pressure regulator must be mounted horizontally to ensure proper preset outlet pressure. If the regulator is installed in any other position, the outlet pressure must be reset for proper operation.

A leak limiter is supplied with every regulator to allow excess gas pressure to escape. Do not obstruct leak limiter on gas pressure regulator, as obstruction may cause regulator to malfunction.



Fig. 15

WARNING: PRIOR TO LIGHTING, CHECK ALL JOINTS IN THE GAS SUPPLY LINE FOR LEAKS. USE SOAP AND WATER SOLUTION. DO NOT USE AN OPEN FLAME.

After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

Before operation, verify thermocouple is securely seated in the safety valve. The thermocouple should be tightened a 1/4 turn past finger tight. DO NOT OVERTIGHTEN. Overtightening may damage the thermocouple or safety magnet.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When gas supply pressure exceeds 1/2 psig (3.45 kPa), the range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When gas supply pressure is 1/2 psig (3.45 kPa) or less, the range should be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve until the range is ready for start-up.

FLUE CONNECTIONS

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue located on the rear of the range. It is recommended that the flue gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

From the termination of the flue to the filters of the hood venting system, a minimum clearance of 18" (457 mm) must be maintained.

Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for the "Removal of Vapors from Commercial Cooking Equipment", NFPA No. 96 (latest edition), available from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

OPERATION

WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE VERY CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.

CONTROLS

THERMOSTAT DIAL - STANDARD OVEN — Allows operator to regulate oven temperature from low to 500°F (260°C).

GRIDDLE BURNER KNOB - STANDARD AND CONVECTION OVENS — Regulates gas flow to the griddle or hot top burner. To increase heat, turn knob counterclockwise; to decrease, turn knob clockwise.

BEFORE FIRST USE

Griddle Seasoning

CAUTION: This griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by the careless use of a spatula or scraper. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner edge of the spatula on the griddle surface.

A new griddle surface must be seasoned to do a good cooking job. The metal surface of the griddle is porous. Food tends to get trapped in these pores and stick; therefore, it is important to "season" or "fill up" these pores with cooking oil before cooking. Seasoning gives the surface a slick, hard finish from which the food will release easily.

To season, heat griddle top section at a low burner setting. Pour one ounce of cooking oil per square foot of surface over the griddle top section. With an insulated cloth, spread the oil over the entire griddle surface to create a thin film. Wipe off any excess oil with an insulated cloth.

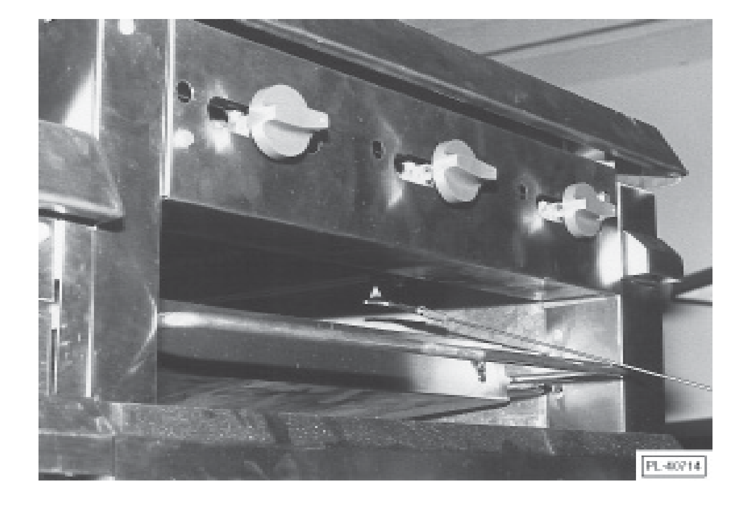
Repeat this procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick surface.

LIGHTING AND SHUTTING DOWN PILOTS

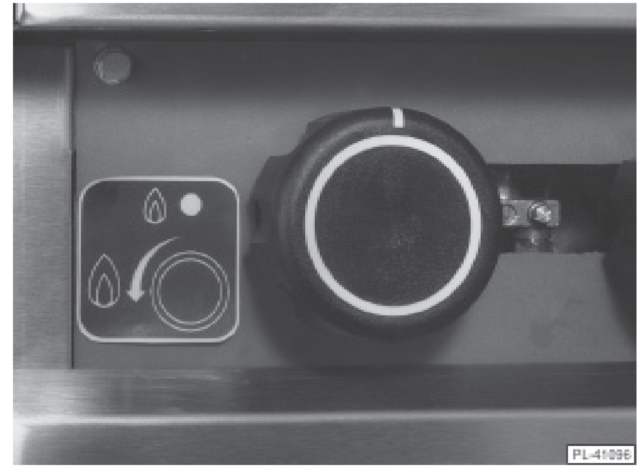
All adjustment procedures associated with pilot lighting must be performed by an authorized Vulcan-Hart installation or service person.

HOT TOP AND GRIDDLE TOP BURNERS

1. Turn main gas supply ON.
2. Wait 30 seconds and, using a taper, light the hot top or griddle top pilot (Fig. 16).



Shown with old style burner knobs



New style burner knobs effective 1/98

Fig. 16

3. If pilot fails to light, turn main gas supply OFF. Wait 5 minutes and repeat the above procedures.
4. Turn one hot top or griddle top burner valve ON to remove air from the gas line. Turn burner valve OFF when gas begins to flow.

Nightly Shutdown

Turn burner valve OFF; pilot will remain lit.

Complete Shutdown

1. Turn burner valve OFF; pilot will remain lit.
2. Turn main gas supply OFF.

OPEN TOP BURNERS

1. Turn main gas supply ON.
2. Wait 30 seconds and, using a taper, light the open top pilot (Fig. 17).

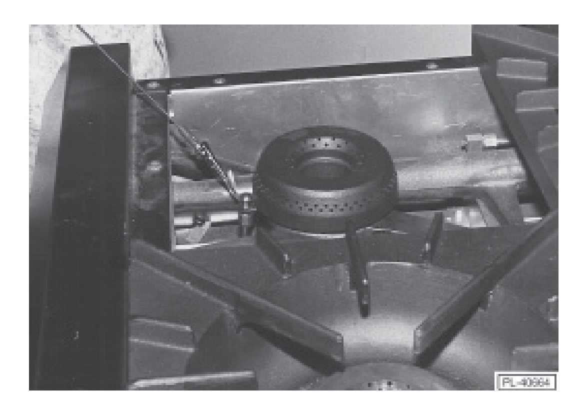


Fig. 17

3. If pilot fails to light, turn main gas supply OFF. Wait 5 minutes and repeat the above procedures.
4. Turn one open top burner valve ON to remove air from the gas line. Turn burner OFF when gas begins to flow.

Nightly Shutdown

Turn burner valve OFF; pilot will remain lit.

Complete Shutdown

1. Turn burner valve OFF; pilot will remain lit.
2. Turn main gas supply OFF.

BROILER/GRIDDLE

1. Turn main gas supply ON.

2 Wait 30 seconds and, using a taper, light broiler/griddle pilot (see Fig. 16).

3. If pilot fails to light, turn main gas supply OFF. Wait 5 minutes and repeat Steps 1 and 2.
4. Turn burner valve ON to purge air from the lines. Turn burner valve OFF when gas begins to flow.

Nightly Shutdown

Turn burner valve OFF; pilot will remain lit.

Complete Shutdown

1. Turn burner valve OFF; pilot will remain lit.
2. Turn main gas supply OFF.

STANDARD OVEN LIGHTING AND SHUTDOWN INSTRUCTIONS

NOTE: Light open top/griddle pilots before lighting oven pilot.

1. Turn thermostat to the "**OFF**" **POSITION**.
2. Wait 5 Minutes.
3. After pilot is lit, turn the thermostat to the desired setting.
4. Remove the lover panel. (Fig. 18)
5. Depress the red button on the safety valve and light the pilot through the observation area. (Fig. 19)
6. Hold down the red button for atleast 30 seconds.
7. When button is released, pilot should remain lit.
8. Replace lower panel.
9. Turn thermostat to desired temperature.
10. If the pilot becomes extinguished repeat the above procedure.



Fig. 18

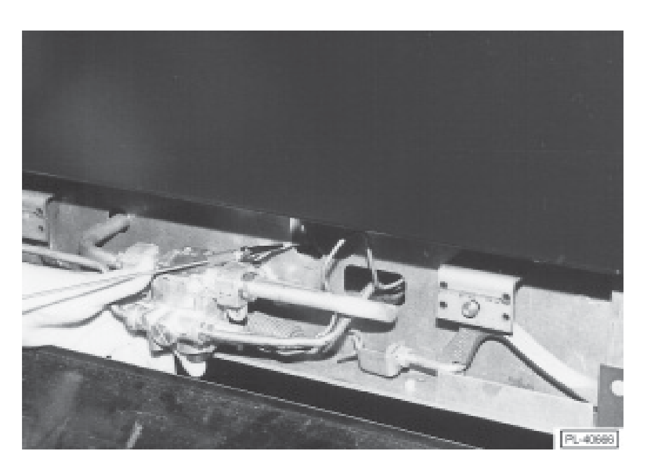


Fig. 19

Nightly Shutdown

Turn oven thermostat OFF.

Complete Shutdown

1. Turn oven thermostat OFF.
2. Turn main gas supply OFF.

RACK ARRANGEMENT - STANDARD OVEN

The standard oven has two rack positions and is supplied with one oven rack. Additional racks may be obtained through a Vulcan-Hart parts depot.

For best results when baking cakes and pastries, it is recommended that only a single rack position be utilized. However, proper rack usage and positioning is really determined by the individual cooking needs of the operator. If you are cooking a large roast, the entire oven cavity may be utilized. Remove the oven rack completely from the range and place the roasting pan directly on the oven bottom.

STANDARD OVEN

Light open top/griddle pilots before lighting oven pilot.

1. Open kick panel and lift up the pilot lighting hole cover (Fig. 18).



Fig. 18

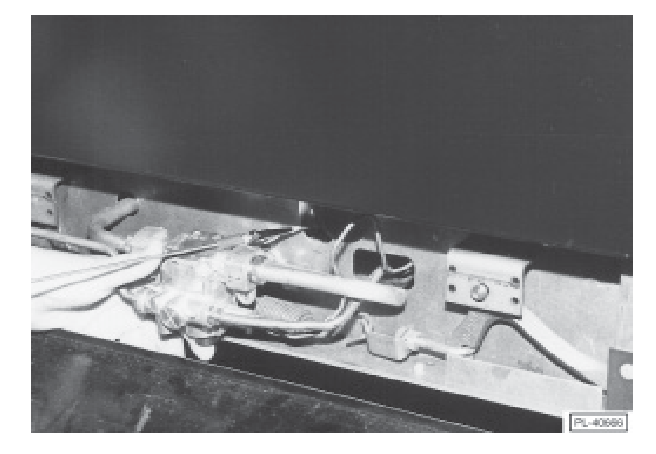


Fig. 19

2. Light pilot by depressing the reset button located behind the kick panel (Fig. 19). Continue to hold reset button in for 1 minute. If pilot fails to light, turn main gas supply OFF and wait 5 minutes before repeating Step 2.

3. After pilot is lit, turn the thermostat to the desired setting.

Nightly Shutdown

Turn oven thermostat OFF.

Complete Shutdown

1. Turn oven thermostat OFF.
2. Turn main gas supply OFF.

RACK ARRANGEMENT - STANDARD OVEN

The standard oven has four rack positions and is supplied with one oven rack. Additional racks may be obtained through a Vulcan-Hart parts depot.

For best results when baking cakes and pastries, it is recommended that only a single rack position be utilized. However, proper rack usage and positioning is really determined by the individual cooking needs of the operator. If you are cooking a large roast, the entire oven cavity may be utilized. Remove the oven rack completely from the range and place the roasting pan directly on the oven bottom.

INSERTING AND REMOVING STANDARD

The oven rack has a stop to keep the rack from being pulled all the way out when unloading product. To install rack, place rack along side of top of side liner runners and slide rack completely to the rear of the oven compartment until rack drops into place (Fig's. 24 & 25).

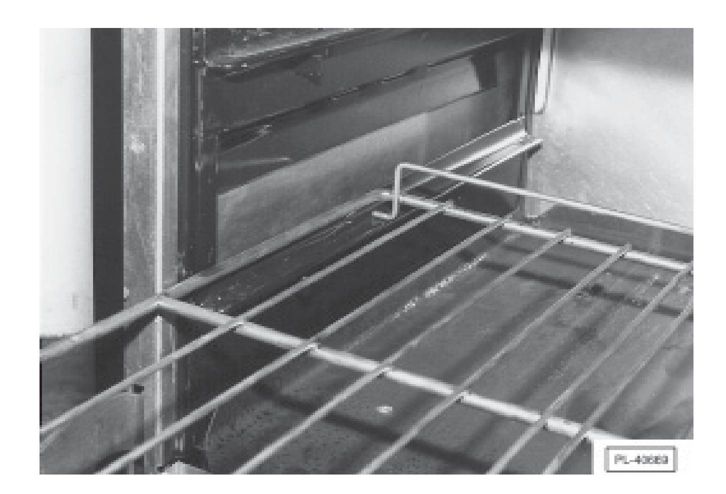


Fig. 24



Fig. 25

To remove rack, reverse the procedure above by raising rear of oven rack stop above runner and pulling rack forward (Fig. 26).

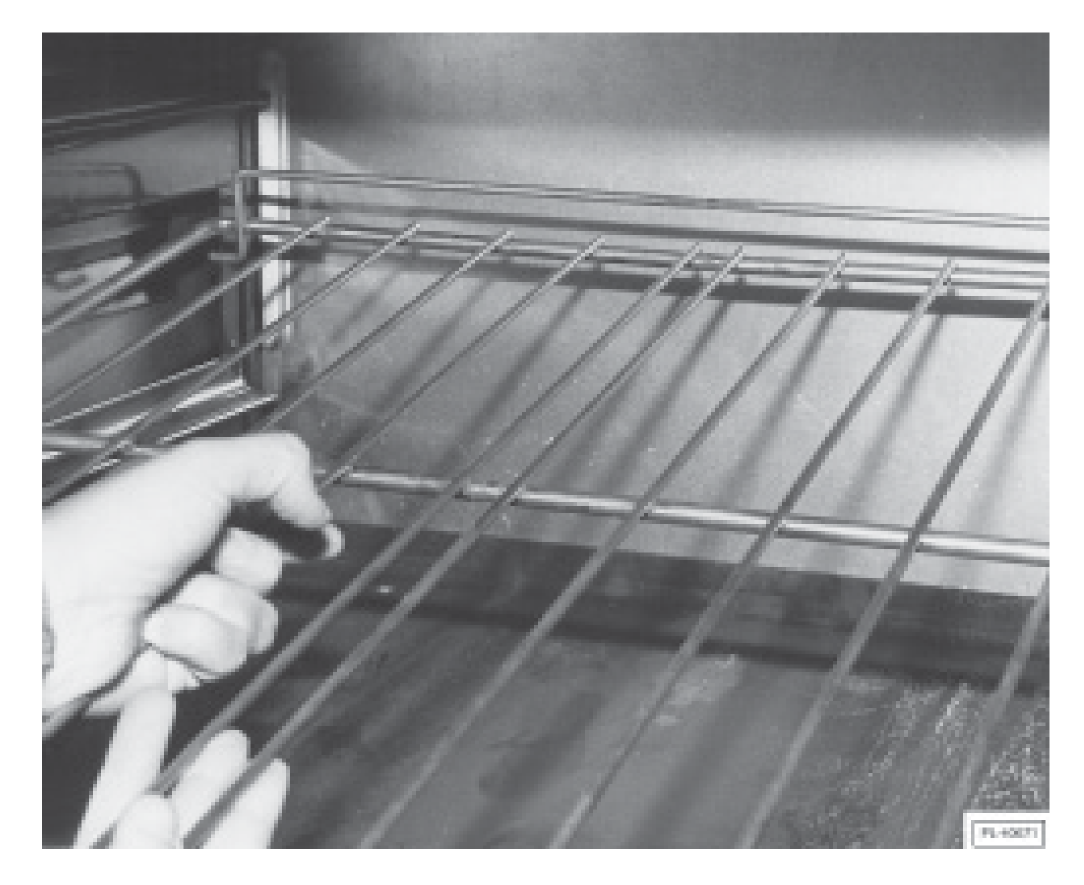


Fig. 26

PREHEATING

Standard Oven

Turn thermostat control to the desired cooking temperature and preheat oven for 25 minutes. To save on gas consumption, do not operate oven at maximum heat when it is not necessary. Turn thermostat down to 250°F (121°C) or OFF when oven is not in use or during idle cooking periods.

Hot Top Burners

Turn burner ON to highest heat to heat hot top section quickly. Hot top will be ready to cook on in about 10 minutes. After top section has reached operation temperature, turn some of the burners down. You will save as much as 80% of gas consumption and notice very little difference in cooking performance as long as you have allowed the entire hot top section to preheat properly.

Open Top Burners

Open top burners ignite quickly and do not require any preheating time. When food comes to a rolling boil, cut back to slower boil to conserve energy, yet continue boiling. Turn burners ON only when in use.

Broiler/Griddle

Turn the three manual gas valve knobs to full ON. After preheating for 5 minutes, turn valves down until desired flame or heating level is achieved. Position the removable broiler grid into one of the two slide positions, depending on which will achieve the proper product results.

LOADING AND UNLOADING STANDARD

Open the door and load as quickly as practical to conserve heat. Take care to avoid spilling liquids while loading. Close the door and refer to recipe for cooking time.

Provide adequate space for product unloading. Rapid unloading will conserve heat and reduce preheating for the next load.

COOKING CHART

Recommended temperatures and times are intended as a guide only. Adjustments must be made to compensate for elevation, variations in recipes, ingredients, preparation and personal preference on product appearance.

Meat roasting is most satisfactory at temperatures of 225°F to 325°F (107°C to 162.7°C) for beef, lamb, poultry and ham, and 325°F (162.7°C) for fresh pork as recommended by USDA and American Meat Institute.

A pan, approximately 12" x 20" x 1" (305 x 508 x 25 mm), full of water may be placed in the oven bottom to supply humidity; this will reduce shrinkage. Water should be added if necessary during roasting.

Roasting pans should be no deeper than necessary to hold drippings, usually 2" to 2 1/2" (51 to 64 mm).

Cooking time and shrinkage may vary with roasting temperature, cut, grade of meat and degree of doneness. Smaller cuts will generally show greater time savings than larger cuts at a given temperature.

ROASTING TEMPERATURES AND TIMES

PRODUCT	TEMPERATURE	APPROXIMATE TIME
Standing Rib Roast Oven Ready - 15 lbs. (6.8 kg)	250°F/121°C	3-4 Hrs. - Rare 4-4 1/2 Hrs. - Med.
Rolled Rib Roast - 20-22 lbs. (9.1-10 kg)	275°F/135°C	4 Hrs. - Med.
Veal Roast - 15 lbs. (6.8 kg)	300°F/148.9°C	3 Hrs. - Med. Well
Turkey - 15-20 lbs. (6.8-9.1 kg)	300°F/148.9°C	3 Hrs.
Meat Loaf - 8-10 lbs. (3.6-4.5 kg)	350°F/176.7°C	45 to 60 Min.

RECOMMENDED TEMPERATURES, TIMES AND LOADS FOR BAKING

PRODUCT	TEMPERATURE	APPROXIMATE TIME (MIN.)
Cakes (Standard Oven)		
3 1/2 lbs. (1.6 kg) Sheet Cakes - 18 x 26 x 1" (457 x 660 x 25 mm)	350°F/176.7°C	45 Min.
3 1/2 lbs.(1.6 kg) Sheet Cakes - 12 x 18 x 2" (305 x 457 x 51 mm)	350°F/176.7°C	1 Hr. and 15 Min.

PRODUCT	TEMPERATURE	APPROXIMATE TIME (MIN.)
Angel or Sponge Cakes Sheet pans 18 x 26 x 1" (457 x 660 x 25 mm) Scaled 5-6 lbs. (2.3-2.7 kg) per pan	300 to 325°F/148.9 to 162.8°C	15 to 20
Loaf or Tube Pans	315 to 340°F/157.2 to 171°C	20 to 30
Cup Cakes	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	6 to 12
Frozen Fruit Pies	350 to 375°F/176.7 to 190.5°C	30 to 45
Pumpkin or Custard Pies	300 to 350°F/148.9 to 176.7°C	30 to 45
Cobblers 12 x 18 x 2" or 12 x 20 x 2 1/2" pans (305 x 457 x 51 mm or 305 x 508 x 64 mm)	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	30 to 45
Meringue Pies	350 to 425°F/176.7 to 218.3°C	6 to 10
Fruit Turnovers Sheet pans	350 to 375°F/176.7 to 190.5°C	15 to 25
NOTE: Cobblers, fruit, custard and pumpkin pies should be placed on sheet pans for baking.		
Cookies Rolled or Pressed Drop	 350 to 400°F /176.7 to 204.4°C 350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	 6 to 12 6 to 15
Brownies	350°F/176.7°C	12 to 20
Yeast Breads		
NOTE: Yeast breads should be fully proofed for best results.		
Rolls - 1 oz. (.28 grams) 1 1/2 to 2 1/2 oz. (42.5 to 70.8 grams)	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C 350 to 400°F/176.7 to 204.4°	5 to 10 8 to 15
Loaf Bread - 1 lb. (0.5 kg)	325 to 375°F/162.8 to 190.5°C	20 to 40
Sweet Rolls and Pastries	325 to 375°F/162.8 to 190.5°C	5 to 15
Biscuits - Rolled 1/2" (13 mm) thick	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	5 to 15
Muffins	325 to 375°F/162.8 to 190.5°C	6 to 18
Corn Bread 18 x 26 x 1" (457 x 660 x 25 mm) pan, 5-7 lbs. (2.3-3 kg) per pan 18 x 26 x 2" (457 x 660 x 51 mm) pan, 8-20 lbs. (3.6-9.1 kg) per pan	 335 to 400°F/168.3 to 204.4°C 335 to 400°F/168.3 to 204.4°C	 10 to 20 15 to 25
Corn Muffins	335 to 385°F/168.3 to 196°C	10 to 20

OVEN BROILING OR FRYING		
PRODUCT	**TEMPERATURE**	APPROXIMATE TIME **(MIN.)**
Hamburger Patties		
8 per lb. (0.5 kg) - Med. well done	400 to 450°F/204.4 to 232.2°C	5 to 6
6 per lb. (0.5 kg)	400 to 450°F/204.4 to 232.2°C	7 to 10
4 per lb. (0.5 kg)	375 to 385°F/190.5 to 196°C	8 to 12
Fish Sticks & Portions		
Frozen bread. - 1 oz. (28.3 grams)	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	6 to 10
2½ to 3 oz. (70.8 to 85 grams)	350 to 375°F/176.7 to 190.5°C	8 to 15
Chicken Pieces		
Broiled or Oven Fried		
2 to 2½ lbs. (0.9 to 1.1 kg)	375 to 425°F/190.5 to 218.3°C	8 to 15
2½ to 3 lbs. (1.1 to 1.4 kg)	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	15 to 25
Lobsters		
1 to 1½ lbs. (0.5 to 0.6 kg)	400 to 450°F/204.4 to 232.2°C	12 to 16
Lobster Tails		
Frozen, ½ to 1 lb. (0.2 to 0.5 kg)	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	16 to 20
REHEATING PREPARED FOODS		
Frozen French Fries	400 to 450°F/204.4 to 232.2°C	6 to 8
Frozen TV Dinners	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	10 to 12
Frozen Entrees - 1" (25 mm) thick	300 to 350°F/148.9 to 176.7°C	10 to 20
Frozen Meals		
8 oz. (0.2 kg) foil package	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	20 to 30
CASSEROLES		
Food Service Pans		
2" to 3" (51 to 76 mm) deep	325 to 375°F/162.8 to 190.5°C	15 to 25
3" to 4" (76 to 102 mm) deep	325 to 375°F/162.8 to 190.5°C	20 to 35
Ramekins or Foil Pans		
Up to 1½" (38 mm) Deep	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	5 to 6
Frozen	350 to 400°F/176.7 to 204.4°C	10 to 15

MISCELLANEOUS PRODUCTS

PRODUCT	TEMPERATURE	APPROXIMATE TIME (MIN.)
Baked Potatoes		
120 count per 50 lbs (22.7 kg)	400 to 450°F/204.4 to 232.2°C	25 to 35
100 count per 50 lbs. (22.7 kg)	400 to 450°F/204.4 to 232.2°C	35 to 45
80 count per 50 lbs. (22.7 kg)	400 to 450°F/204.4 to 232.2°C	40 to 60
Pizzas		
Frozen or with prebaked crust	425 to 475°F/218.3 to 246°C	5 to 10
Grilled Cheese Sandwiches	400 to 425°F/204.4 to 218.3°C	8 to 10

SPECIAL BAKING PROCEDURES

YEAST BREADS

Cooking starts immediately in the convection oven. Yeast breads do not usually rise as much in the convection oven as in a conventional oven. Therefore, it is necessary to allow 2 1/2 to 3 times longer for the dough to reach its proofing capacities.

PIES

When baking pies in your convection oven, 3 or 4 pies should be put on an 18 x 26" (457 x 660 mm) sheet or bun pan. This procedure helps the bottom crust to bake, makes handling easier and reduces the possibility of boil-over, spoiling the appearance of the pies on the lower racks.

CLEANING

Do not use Dawn dish detergent to clean the exterior or interior components of the range.

Do not use scouring powder. It is extremely difficult to remove completely. It can build up accumulations that will damage the oven.

Vulcan painted surfaces may be cleaned using a soft cloth and mild detergent solution.

RANGES

Daily

Remove nickel-plated racks and clean in a sink.

While still warm, wipe top with a soft cloth or other grease absorbing material to remove spillovers, grease, etc., before they burn in. A crust on top of the hot top range looks unsightly and slows down cooking speed because it reduces the flow of heat to the utensil.

Clean oven and oven door daily, especially if fruit pies or tomato sauces were baked, meats roasted, and if there have been spillovers.

After processing some foods at low temperatures, odors may linger in the oven. These odors may be cleared by setting the thermostat at 500°F (260°C) and allowing the oven to operate unloaded for 30 to 45 minutes.

Empty the broiler grease pan/trough daily or as often as necessary. **CAUTION: Remove the grease pan/trough slowly and be careful of liquid wave action.** It is recommended that the grease pan/trough be emptied whenever it is 3/4 filled. The drip shield, grids and grease pan/trough should be washed with a mild grease-dissolving solution. Some chefs scrape the grid with a three-cornered metal scraper. Scrub the broiler chamber and body front frequently and you will have less smoking.

Clean cast iron open top grates with a mild soap and water solution. Rinse thoroughly and dry with a clean, water-absorbent towel. Immediately after drying (with grates still removed from the range top), season grates lightly with liquid vegetable or Pam spray-type cooking oil.

After seasoning, replace grates onto the range. Turn all open top sections ON LOW and allow them to burn for at least 15 minutes before using pots or pans on the range top.

Season the open top grates after each cleaning. Failure to season grates will cause grates to rust.

Weekly

Boil burners in a solution of washing soda. Rinse and dry parts thoroughly. Flash rusting may occur. This is a normal condition and will not affect the performance or the product prepared.

When reinstalling the burner back onto the range, be sure the burner heads are properly connected. Do not light the pilot or turn burner valve ON with the burner head removed.

GRIDDLE PLATE

Cleaning the griddle section will produce evenly cooked, perfectly browned griddle products and will keep the cooking surface free from carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat to the food. This results in loss of cooking efficiency and spotty browning which gives foods an unappetizing appearance. To keep the griddle clean and operating at peak efficiency, follow these simple instructions:

After Each Use

Carefully clean griddle with wire brush or flexible spatula.

Daily

Thoroughly clean backsplash, sides and front. Remove grease pan, empty and wash out in the same manner as any ordinary cooking utensil.

Clean griddle surface thoroughly. If necessary, use a griddle stone, wire brush or steel wool over the surface. Rub with the grain of the metal while still warm. A detergent may be used on the plate surface to help clean it, but the cleaner must be thoroughly removed. After removal of detergent, the surface of the plate must be reseasoned with a thin film of oil to prevent rusting and food sticking.

If the griddle is to be shut down for an extended period, put a heavy coat of grease over the griddle plate.

MAINTENANCE

WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE VERY CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.

VENT

When cool, the vent should be checked every six months for obstructions.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this model, contact the Vulcan-Hart Service Agency in your area (refer to our website, www.vulcanhart.com for a complete listing of Authorized Service and Parts depots).

When calling for service, the following information must be available: model number, serial number, manufacture date (MD) and voltage.

TROUBLESHOOTING GUIDE

STANDARD AND CONVECTION OVEN RESTAURANT RANGE

OVEN

PROBLEM	CAUSES
1. Too much bottom heat 1a. Too low temperature 1b. Side burning 1c. Too much top heat	a) Insufficient ventilation b) Improper fluing c) Improper thermostat bypass setting d) Thermostat out of calibration e) Fluctuating gas pressure
2. Uneven bake side to side	a) Not level side to side b) Oven burner, bottom or baffles improperly installed c) Warped pans
3. Uneven bake front to rear	a) Overactive flue b) Not level front to back; check casters and legs c) Door not closing properly
4. Dried out products	a) Too low temperature (overcooking) b) Too long baking time c) Thermostat calibration
5. Pilot outage	a) Pilot flame too low b) Restriction in pilot orifice c) Problem with shutoff valve d) Possible fluing problems e) Low pressure f) Improper gas line sizing g) Burner box cover not properly installed h) Oven cavity requires resealing

TOP BURNER OPERATION

1. Improper burner combustion Excessive valve handle temperatures Sticking top burner valves	a) Improper ventilation b) Poor door fit c) Oven door left open d) Improper use of excessively large pans or pots
2. Poor ignition	a) Insufficient input b) Poor air-gas adjustment c) Restriction in pilot orifice d) Restriction in main burner ignition port



MODE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRE AU GAZ POUR RESTAURANTS



MODELS

V24
V36
V36F
V60
V60F
V260

www.vulcanhart.com

Pour de plus amples détails concernant Vulcan-Hart ou pour repérer le détaillant de pièces et de service autorisé le plus près, visiter notre site Web à : www.vulcanhart.com

VULCAN-HART
UNE DIVISION DE GROUPE ITW ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRE, LLC
P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696
TÉL. (502) 778-2791

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE DÉMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

AFFICHER À UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

IMPORTANT

EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÉTEINDRE L'APPAREIL PAR LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUER AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ ATTITRÉ POUR L'ENTRETIEN.

MESURE DE SÉCURITÉ

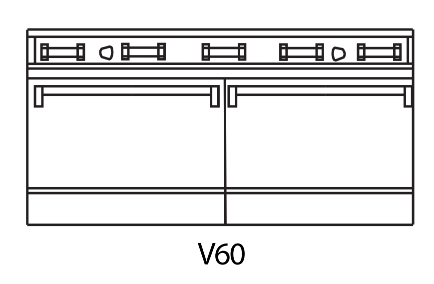
NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

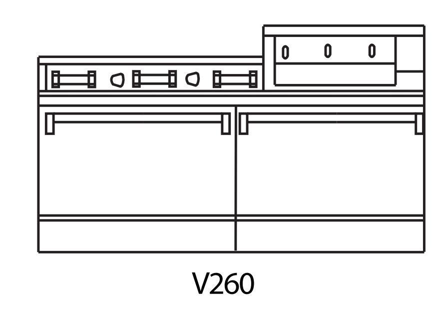
L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, LA MODIFICATION ET L'ENTRETIEN INCORRECTS DE CET APPAREIL PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES ET MÊME LA MORT. LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT DE PROCÉDER À TOUTE INSTALLATION OU TOUT ENTRETIEN.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

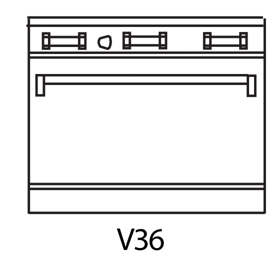
MODÈLES DE CUISINIÈRES AU GAZ POUR RESTAURANTS



V60



V260



V36

* Modèle discontinué.

Installation, fonctionnement et entretien
CUISINIÈRE AU GAZ POUR RESTAURANTS DES SÉRIES 90 ET VG

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN.

GÉNÉRALITÉS

Les cuisinières et fours Vulcan sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Il est recommandé de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Cette cuisinière a été inspectée avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le transporteur en assume l'entière responsabilité jusqu'à la livraison. Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.

Sortir l'appareil de sa caisse avec soin et le placer le plus près possible de l'emplacement prévu. Enlever tous les câbles et blocs de bois servant à l'expédition.

Avant de l'installer, s'assurer que l'alimentation électrique (modèles pourvus d'un four à air pulsé seulement) et le type de gaz (naturel ou propane) de l'immeuble correspondent aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant sur l'intérieur du panneau inférieur. S'ils ne correspondent pas, ne pas installer l'appareil et communiquer sans tarder avec le détaillant ou la Compagnie Vulcan-Hart.

EMPLACEMENT

Aucune substance combustible ne doit se trouver à proximité de cet appareil.

Lors de l'installation de la cuisinière, observer un dégagement d'au moins 304 mm (12 po) derrière et de chaque côté de toute construction combustible. Observer un dégagement de 253 mm (10 po) derrière l'appareil de toute construction incombustible; aucun dégagement n'est requis de chaque côté de l'appareil.

La cuisinière doit se trouver dans un endroit suffisamment espacé pour permettre son entretien et son fonctionnement appropriés. Un dégagement minimal de 1 016 mm (40 po) est requis devant l'appareil.

Installer la cuisinière de manière à assurer la circulation de l'air nécessaire à la combustion des gaz et à la ventilation appropriées de l'appareil. Observer un dégagement suffisant autour des ouvertures d'approvisionnement d'air de la chambre de combustion. S'assurer d'une bonne ventilation dans le local pour permettre la combustion des gaz.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

L'installation des cuisinières Vulcan doit se faire selon les codes suivants :

Aux États-Unis :

1. Codes locaux.
2. Norme ANSI/Z223.1 (dernière édition) du National Fuel Gas Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'American Gas Association Inc., 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.
3. Norme ANSI/NFPA-70 (dernière édition) du National Electrical Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
4. Norme NFPA-96 (dernière édition) sur la dispersion des vapeurs chargées de graisse et de la fumée provenant des appareils de cuisson dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Norme CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel et propane.
3. Norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité.
4. Norme CSA C22.2 du Code canadien de l'électricité.

On peut se procurer un exemplaire des normes ci-dessus auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060 Spectrum Way, Bureau 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

ASSEMBLAGE

Appareils sur roulettes

Les appareils sur roulettes doivent être pourvus d'un tuyau de raccordement flexible (non fourni par Vulcan) conforme à la norme ANSI-Z21.69 • CSA6.16 et d'un raccord à débranchement rapide satisfaisant les exigences de la norme ANSI-Z21.41 • CSA6.9. Ils doivent aussi être pourvus d'un dispositif de retenue permettant de limiter le mouvement de l'appareil sans devoir compter sur le connecteur ou le raccord de débranchement rapide, ni même sur la tuyauterie pour la garder immobile. Fixer ce dispositif à l'arrière de la cuisinière (Fig. 1).

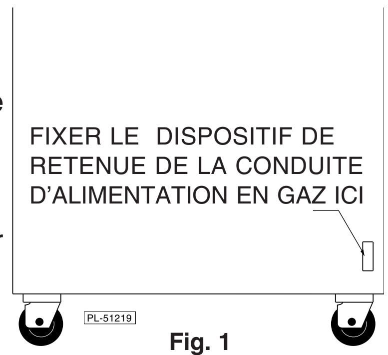


Fig. 1

Enlever les deux vis à l'arrière de la cuisinière et installer l'attache boulonnée expédiée avec les roulettes en utilisant ces vis (Fig.1). Fixer cette attache au dispositif de retenue de la conduite d'alimentation en gaz à l'arrière de la cuisinière (Fig. 1).

S'il s'avère nécessaire de détacher le dispositif de retenue, couper l'alimentation en gaz de l'appareil. Le rattacher avant de rétablir l'alimentation en gaz et de remettre l'appareil en position d'exploitation.

Des instructions pour l'installation de roulettes sont incluses avec les roulettes séparément.

Nota : Si la cuisinière est installée sur des roulettes et doit être déplacée pour une raison ou une autre, il est conseillé de la niveler à nouveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

Barres de choc (Fours à air pulsé seulement)

ATTENTION : En l'absence des barres de choc, le moteur risque de s'endommager, ce qui aurait pour effet d'annuler la garantie.

Enlever les vis #10 déjà en place. Poser les barres de choc (fournies) comme l'indique l'illustration pour les fixer ensuite à l'aide des mêmes vis (Fig. 2).

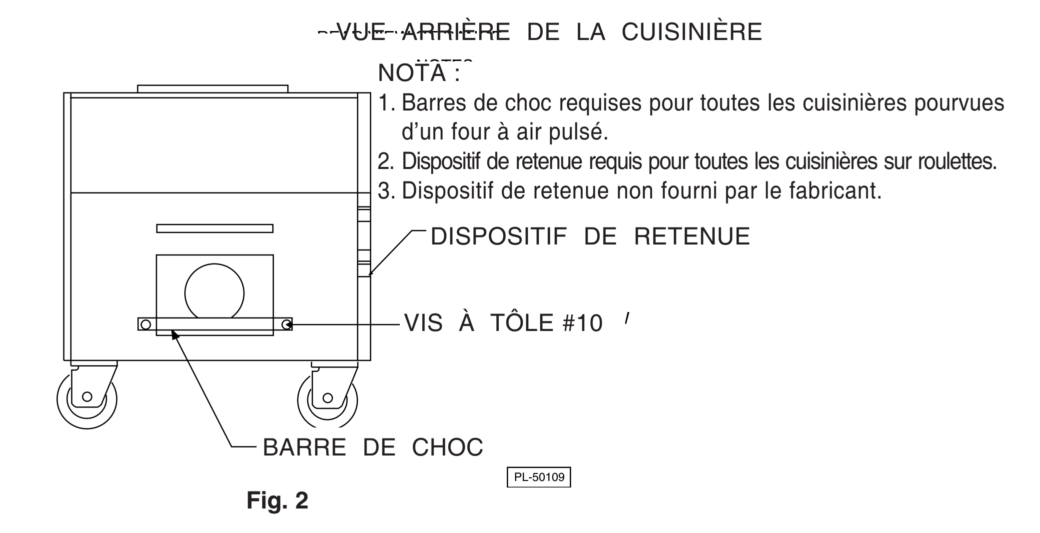


Fig. 2

Installation des briques d'une plaque à frire-grilloir

La plaque à frire-grilloir d'une cuisinière pour restaurants est munie de briques réfractaires en céramique permettant le rayonnement thermique des brûleurs. Les insérer à leur emplacement respectif avant de raccorder la conduite de gaz de l'appareil.

1. Sortir les six briques de 133 x 57 mm (5 1/4 x 2 1/4 po) et les six briques de 133 x 128 mm (5 1/4 x 5 1/16 po) de leur boîte.
2. Mettre les six briques de 133 x 57 mm (5 1/4 x 2 1/4 po) de chaque côté des brûleurs. Pour ce faire, les insérer une à la fois par l'ouverture avant du grilloir. Les insérer de biais de manière qu'elles puissent glisser entre le rebord de chaque brûleur. Les déposer à plat pour qu'elles reposent sur ces mêmes rebords. Pousser chaque brique le plus possible vers l'arrière afin de pouvoir déposer facilement la dernière brique (Fig. 3).
3. Procéder de la même manière pour l'installation des six briques de 133 x 128 mm (5 1/4 x 5 1/16 po) des brûleurs centraux tel que décrit à l'étape 2.



Fig. 3

Installation des briques d'une plaque à bouillir

La plaque à bouillir des cuisinières pour restaurants comporte des briques réfractaires en mortier composite permettant la distribution de chaleur produite par les brûleurs. Les insérer à leur emplacement respectif avant de raccorder la conduite de gaz de l'appareil ou de mettre en place le conduit d'évacuation des gaz brûlés.

1. Les briques en mortier composite sont expédiées dans une boîte rectangulaire en carton. Sortir avec soin deux briques de 254 x 102 mm (10 x 4 po) et deux briques de 178 x 102 mm (7 x 4 po). Chaque plaque à bouillir comprend une boîte de briques.

   NOTA : Une brique cassée en deux peut quand même être utilisée. Placer simplement les morceaux tels qu'illustrés à la Fig. 4.) Cependant, si une brique est cassée en plusieurs morceaux, elle devra être remplacée. Communiquer avec le service de pièces Vulcan le plus près.

2. Ranger la plaque à bouillir dans un endroit sécuritaire.
3. Mettre les deux briques en mortier composite de 254 x 102 mm (10 x 4 po) de chaque côté du brûleur, la petite extrémité vers l'avant des déflecteurs (Fig. 4).
4. Mettre les deux briques de 178 x 102 mm (7 x 4 po) de chaque côté du brûleur, sur la partie arrière des déflecteurs (Fig. 4).
5. Si les brûleurs ont été attachés, couper les courroies métalliques à l'aide d'un coupe-fil.
6. S'assurer que toutes les briques et tous les brûleurs sont bien installés. Remettre la plaque à bouillir en place avec soin.

Dosseret

Chaque cuisinière standard pour restaurants est munie d'un dosseret de 584 mm (23 po) de hauteur et dotée d'une tablette.

1. Sortir les composants du dosseret de leur matériel d'emballage.
2. À l'aide de la liste en page 10, vérifier si tous les composants requis sont présents (Fig. 8 et 9). Si certaines pièces manquent, communiquer sans tarder avec le détaillant ou le service des pièces le plus près.
3. Assembler les composants requis comme l'illustrent les Fig. 8 et 9.
4. Lever le dosseret équipé et glisser les profilés à l'arrière de l'appareil, dans l'espace prévu à cette fin (cela peut nécessiter deux personnes.)



Fig. 8 Fig. 9

Composants du dosseret

MODÈLES				
24L/VG24	36L/VG36	*48L, 481L ET *148L *VG48	60L ET *160L VG60/*160	260L/VG260
Dosseret std de 584 mm (23 po) de hauteur (1)	Dosseret std de 584 mm (23 po) de hauteur (1)	Dosseret std de 584 mm (23 po) de hauteur (1)	Dosseret std de 584 mm (23 po) de hauteur (1)	Dosseret std de 584 mm (23 po) de hauteur (1)
Profilé du dosseret (2)	Profilé du dosseret (2)	Profilé du dosseret (2)	Profilé du conduit d'évacuation (1)	Profilé du dosseret (2)
Écran thermique (1)	Écran thermique (1)	Écran thermique (48L) (1) Écran thermique (481L) (1)	Écran thermique (1)	Écran thermique (1)
Vis à tôle #10 (16)	Vis à tôle #10 (16)	Vis à tôle #10 (16)	Vis à tôle #10 (20)	Vis à tôle #10 (4)
Vis à métaux (4) 1/4-20 x 59 mm (2 5/16 po)	Vis à métaux (4) 1/4-20 x 59 mm (2 5/16 po)	Vis à métaux (4) 1/4-20 x 59 mm (2 5/16 po)	Vis à métaux (4) 1/4-20 x 59 mm (2 5/16 po)	Vis à métaux (6) 1/4-20 x 59 mm (2 5/16 po)
Tablette équipée (1)	Tablette équipée (1)	Tablette équipée (1)	Tablette équipée (1)	Tablette équipée (1)

* Modèle discontinué.

5. Il peut s'avérer nécessaire de tirer légèrement la base de l'écran thermique pour franchir la région de l'enveloppe du carneau. S'assurer que le dosseret repose de niveau et que les trous des profilés sont alignés avec ceux des parois gauche et droite du châssis (Fig. 10 et 11).

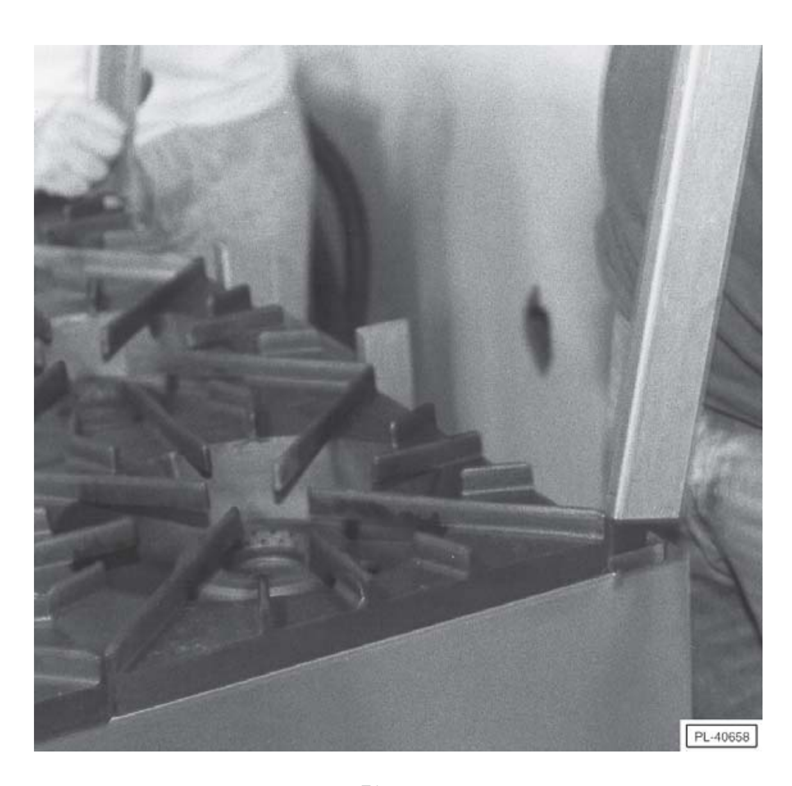


Fig. 10

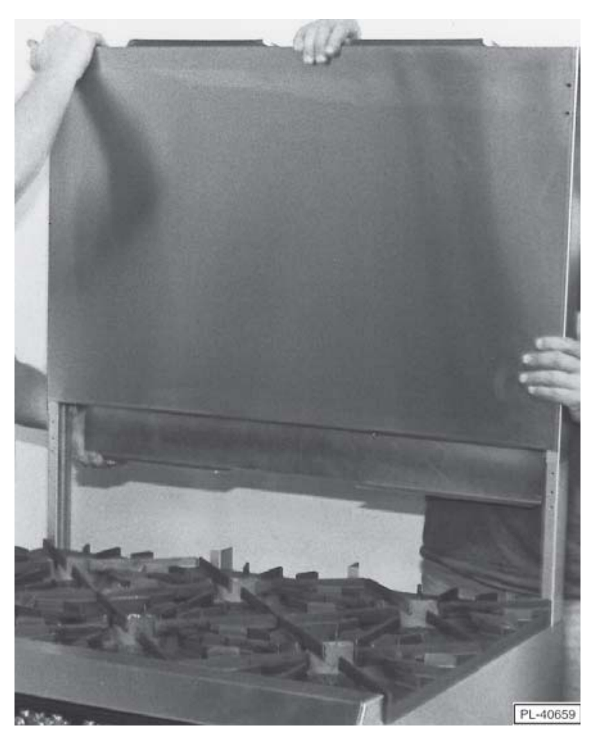


Fig. 11

6. Poser huit vis à tôle #10 (4 par profilé) (Fig. 12).

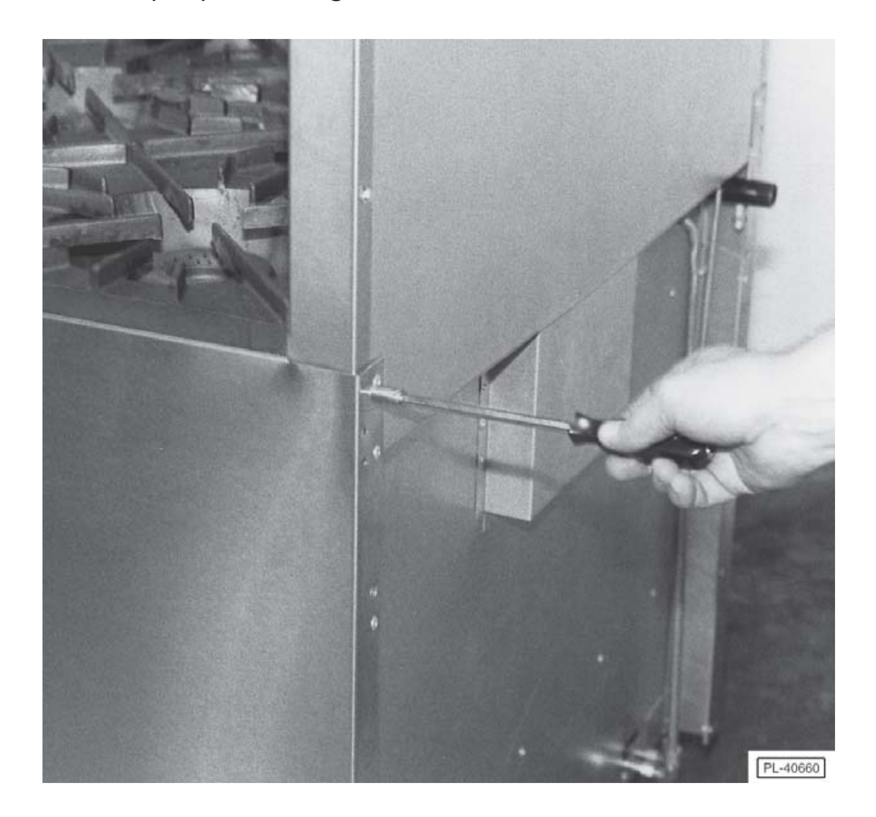


Fig. 12

7. Par l'avant de l'appareil, poser quatre vis à métaux de 1/4-20 x 59 mm (2 5/16 po) de longueur et fixer solidement les boulons au moyen de contre-écrous. Ne pas serrer les vis au maximum. Maintenir un jeu d'environ 6 mm (1/4 po) pour chaque vis (Fig. 13).

8. Lever la tablette pour l'accrocher aux têtes de vis (Fig. 14).

9. Serrer les quatre vis pour fixer la tablette en place.

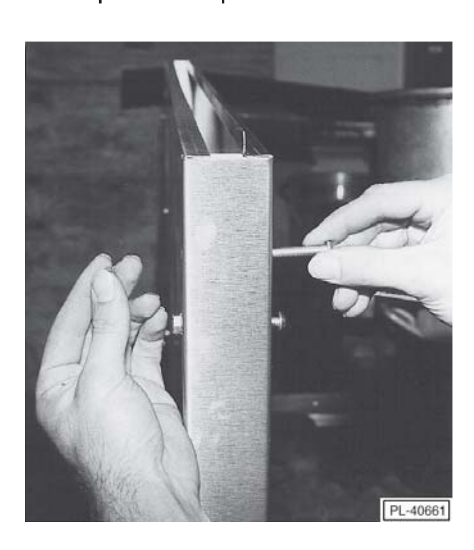




Fig. 13

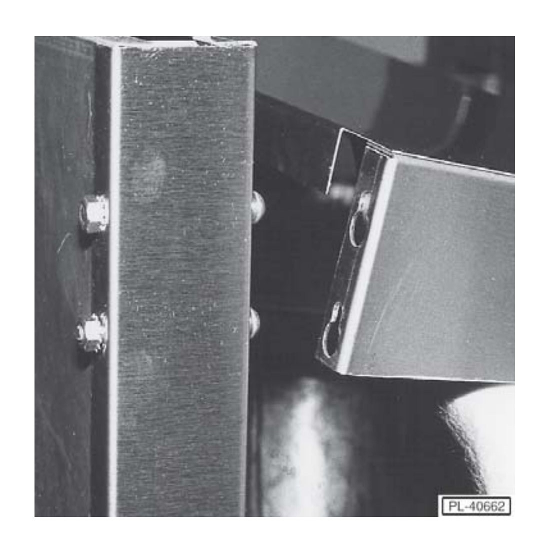


Fig. 14

NIVELAGE

Vérifier si l'appareil est de niveau en déposant un niveau de menuisier en travers des grilles du four. S'il ne l'est pas, procéder à son nivelage d'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.

Pour ce faire, incliner la cuisinière sur le côté et, à l'aide de pinces multiprises, dévisser la pièce rapportée du pied réglable tant qu'il faudra. Au besoin, reprendre le processus à chaque pied.

Les roulettes de ces appareils ne se règlent pas. Ainsi, le plancher doit être de niveau sans quoi des problèmes de cuisson pourraient survenir tant que la cuisinière ne sera pas nivelée.

BRANCHEMENT DU GAZ

ATTENTION : Tous les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l'action du gaz propane.

Chaque appareil est préparé en usine en fonction du type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le raccord de gaz est constitué d'un tuyau standard n° 40 de 19 mm (3/4 po) au filetage 14 FPT conforme aux normes ANSI.

Raccorder la conduite de gaz à l'appareil. S'assurer que les tuyaux sont propres et qu'ils ne sont pas obstrués.

Conformément aux exigences des codes, installer un robinet d'arrêt dans la conduite de gaz en amont de la cuisinière.

Les appareils standard sont munis de brûleurs à injecteurs fixes conçus en fonction de l'élévation requise de la flamme.

Installer le régulateur de pression du gaz.

Avant d'installer le régulateur, s'assurer que l'alimentation en gaz de l'immeuble correspond à l'alimentation de la plaque signalétique.

Depuis le 7/11/90, le régulateur de pression n'est PLUS installé en usine, mais expédié dans un sac en plastique scellé dans l'enceinte du four pour l'installation par un technicien qualifié.

Les régulateurs de pression sont préréglés à 0,92 kPa (3,7 po de colonne d'eau) pour le gaz naturel et à 2,49 kPa (10 po de colonne d'eau) pour le gaz propane.

1. Repérer le tuyau de raccordement du gaz de 19 mm (3/4 po) à l'arrière de la cuisinière.
2. Enduire les filets du tuyau d'agent d'étanchéité.
3. Serrer solidement à la main le régulateur sur le tuyau, la flèche pointant vers l'arrière de la cuisinière (Fig. 15).
4. Au moyen d'une clé à tuyau, serrer solidement le régulateur à la verticale (Fig. 15).

La flèche sur le régulateur indique la direction du débit de gaz (Fig. 15). Fixer le régulateur à l'horizontale pour s'assurer de la pression d'échappement appropriée. S'il se trouve dans une autre position, régler à nouveau la pression d'échappement pour assurer le fonctionnement approprié de l'appareil.

Chaque régulateur est muni d'un limiteur de fuites permettant l'échappement de l'excès de pression du gaz. Ne pas obstruer le limiteur de fuites du régulateur de pression du gaz pour ne pas nuire à son fonctionnement.



Fig. 15

AVERTISSEMENT : AVANT DE PROCÉDER À L'ALLUMAGE, FAIRE CIRCULER DE L'EAU SAVONNEUSE DANS TOUS LES JOINTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR S'ASSURER QU'ILS NE PRÉSENTENT AUCUNE FUITE. NE PAS SE SERVIR D'UNE FLAMME NUE.

Après avoir enrayé toute possibilité de fuite, purger toutes les conduites de gaz pour évacuer tout l'air qui pourrait s'y trouver.

Avant d'effectuer cette opération, s'assurer que le thermocouple est bien appuyé sur la soupape de sûreté. Après avoir serré le thermocouple à la main, faire encore 1/4 de tour avec une clé. NE PAS TROP SERRER . Ceci pourrait endommager le thermocouple ou l'aimant de sécurité.

ESSAIS DE LA CANALISATION DE GAZ

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 kPa (1/2 psig) lors d'essais de pression, débrancher la cuisinière et son robinet d'arrêt de la conduite de gaz.

Lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,45 kPa (1/2 psig), isoler l'appareil de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel jusqu'à ce que la cuisinière soit prête à fonctionner.

CONDUIT D'ÉVACUATION

NE PAS obstruer le débit des gaz de combustion dans le conduit d'évacuation à l'arrière de l'appareil. Il est recommandé que les gaz de combustion soient ventilés à l'extérieur de l'immeuble par un système de ventilation installé par un personnel qualifié.

Maintenir un dégagement minimum de 457 mm (18 po) entre l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil et les filtres de la hotte de ventilation.

Les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation sont comprises dans la norme NFPA n° 96 (dernière édition) relative à la dispersion des vapeurs chargées de graisse et de la fumée provenant des appareils de cuisson dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (MODÈLES POURVUS D'UN FOUR À AIR PULSÉ, [SÉRIE 90] SEULEMENT)

AVERTISSEMENT : LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX NORMES CONCERNÉES DU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ OU TOUT AUTRE CODE D'ÉLECTRICITÉ EN VIGUEUR.

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET SUIVRE LES PROCÉDURES DE VERROUILLAGE ET D'ÉTIQUETAGE.

AVERTISSEMENT : LES APPAREILS MUNIS D'UN CORDON D'ALIMENTATION FLEXIBLE SONT POURVUS D'UNE FICHE DE MISE À LA TERRE À TROIS BROCHES. LA PRISE DANS LA QUELLE ELLE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MISE À LA TERRE. SI ELLE NE L'EST PAS, COMMUNIQUER AVEC UN ÉLECTRICIEN. NE PAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.

Cet appareil est conçu pour fonctionner à un courant de 120 V ou monophasé (en option) de 240 V et 15 A.

Tous les appareils de 120 V sont munis d'un cordon d'alimentation flexible. Avant d'ouvrir le gaz, brancher la fiche dans une prise de courant appropriée. Si l'appareil requiert une source de courant électrique sans être muni d'une fiche de mise à la terre, mettre l'appareil à la terre à l'aide de la cosse fournie à cette fin. Tous les systèmes électriques de 240 V sont fabriqués en fonction d'un raccordement par fils rigides (voir le schéma de câblage ci-joint). Un schéma de câblage a été apposé sur l'arrière du châssis près du moteur.

Ne pas établir l'alimentation électrique tant que tous les raccordements du gaz n'auront pas été faits.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE OU ENTRETIEN.

COMMANDES

CADRAN DU THERMOSTAT – FOUR CONVENTIONNEL	— Dispositif servant à régler la température du four de la plus faible intensité jusqu'à 260 °C (500 °F).
CADRAN DU THERMOSTAT – FOUR À AIR PULSÉ	— Commande à rupture brusque servant à régler la température du four de 65,5 à 260 °C (150 à 500 °F).
BOUTON DES BRÛLEURS DÉCOUVERTS - FOURS CONVENTIONNEL ET À AIR PULSE	-- Bouton servant à régler le débit du gaz. Pour augmenter la chaleur, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour la réduire.
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL - FOUR À AIR PULSÉ	— Interrupteur ON-OFF (marche-arrêt) servant à commander l'alimentation des commandes du four.
VOYANT DE CHAUFFAGE – FOUR À AIR PULSÉ	— Voyant qui, une fois allumé, indique que le thermostat du four commande l'arrivée de chaleur.
ROBINET DE LA PLAQUE À FRIRE - FOURS CONVENTIONNEL ET À AIR PULSE	— Robinet servant à régler le débit de gaz de la plaque à frire ou à bouillir, selon le cas. Pour augmenter l'intensité, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour la réduire.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Apprêtage de la plaque à frire

ATTENTION : Cette plaque à frire est en acier, mais sa surface est relativement tendre et peut rayer ou bosseler suite à l'utilisation d'une spatule ou d'un racloir d'une manière négligente. Prendre soin de ne pas la bosseler, l'égratigner ou la rayer. Ne pas y cogner les coins ou les rebords d'une spatule pour tenter de déloger les particules d'aliments qui pourraient s'y trouver.

Il est nécessaire d'apprêter une plaque à frire neuve pour obtenir une bonne qualité de cuisson. Sa surface de métal est poreuse et les aliments ont tendance à s'incruster dans les pores et à y adhérer. Il est donc important d'apprêter la surface ou de "remplir" les pores d'huile de cuisson pour qu'elle devienne lisse et dure, ce qui facilite l'enlèvement des aliments.

Ainsi, chauffer la plaque à frire à basse température et y verser une once d'huile de cuisson par pied carré. À l'aide d'un chiffon isolé, l'étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film, puis essuyer le surplus d'huile.

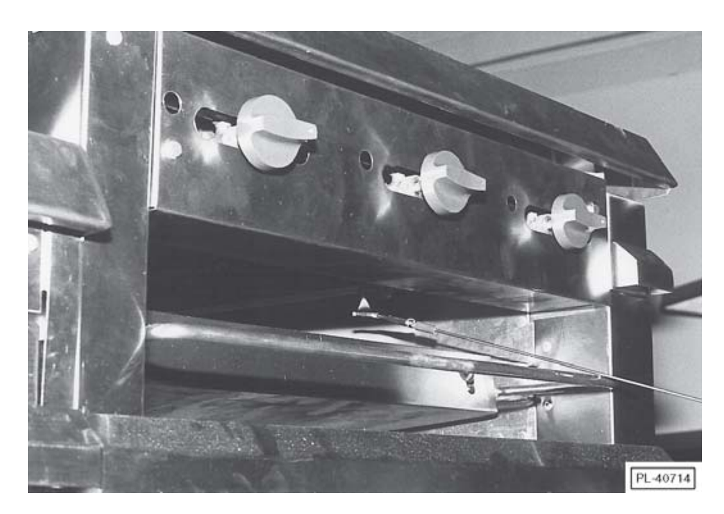
Reprendre la manoeuvre à deux ou trois reprises, soit jusqu'à ce que la surface soit lisse et miroitante.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES VEILLEUSES

Seul un technicien Vulcan-Hart autorisé doit procéder aux réglages ayant trait à l'allumage des veilleuses.

PLAQUES À FRIRE ET À BOUILLIR

1. Ouvrir le robinet de gaz principal.
2. Attendre 30 secondes, puis allumer la veilleuse de la plaque à frire ou à bouillir à l'aide d'une bougie (Fig. 16).



Ancien modèle de boutons de réglage



Nouveau modèle de boutons de réglage depuis janv. 1998

Fig. 16

3. Si la veilleuse refuse de s'allumer, fermer le robinet de gaz principal. Attendre cinq minutes avant de reprendre le processus.
4. Ouvrir le robinet d'un des brûleurs pour évacuer l'air contenu dans la conduite de gaz. Fermer le robinet dès que le gaz commence à circuler.

Arrêt nocturne

Fermer le robinet de chaque brûleur; la veilleuse demeure allumée.

Arrêt complet

1. Fermer le robinet de chaque brûleur; la veilleuse demeure allumée.
2. Fermer le robinet de gaz principal.

BRÛLEURS DÉCOUVERTS

1. Ouvrir le robinet de gaz principal.
2. Attendre 30 secondes, puis allumer la veilleuse des brûleurs découverts à l'aide d'une bougie (Fig. 17).



Fig. 17

3. Si une veilleuse refuse de s'allumer, fermer le robinet de gaz principal. Attendre cinq minutes et reprendre le processus.
4. Ouvrir le robinet d'un des brûleurs pour évacuer l'air contenu dans la conduite de gaz. Fermer le robinet dès que le gaz commence à circuler.

Arrêt nocturne

Fermer le robinet du brûleur; la veilleuse demeure allumée.

Arrêt complet

1. Fermer le robinet du brûleur; la veilleuse demeure allumée.
2. Fermer le robinet de gaz principal.

PLAQUE À FRIRE-GRILLOIR

1. Ouvrir le robinet de gaz principal.
2. Attendre 30 secondes, puis allumer la veilleuse de la plaque à frire-grilloir au moyen d'une bougie (Fig. 16).
3. Si la veilleuse refuse de s'allumer, fermer le robinet de gaz principal. Attendre cinq minutes et reprendre les étapes 1 et 2.
4. Ouvrir le robinet d'un des brûleurs pour évacuer l'air contenu dans la conduite de gaz. Fermer le robinet dès que le gaz commence à circuler.

Arrêt nocturne

Fermer le robinet du brûleur; la veilleuse demeure allumée.

Arrêt complet

1. Fermer le robinet du brûleur; la veilleuse demeure allumée.
2. Fermer le robinet de gaz principal.

FOUR CONVENTIONNEL

Allumer les veilleuses des brûleurs découverts et de la plaque à frire avant d'allumer celle du four.

1. Ouvrir le panneau inférieur et relever le couvercle du trou d'allumage de la veilleuse (Fig. 18).



Fig. 18

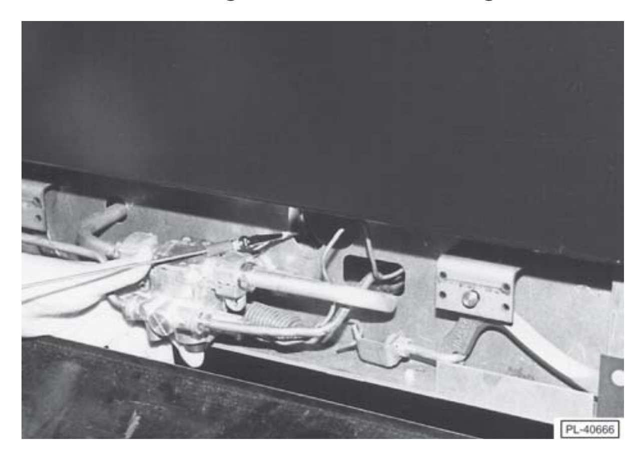


Fig. 19

2. Allumer la veilleuse. Pour ce faire, appuyer sur le bouton de réenclenchement derrière le panneau inférieur (Fig. 19) et le maintenir enfoncé pendant une minute. Si la veilleuse refuse de s'allumer, fermer le robinet de gaz principal et attendre cinq minutes avant de reprendre l'étape 2.
3. Une fois que la veilleuse est allumée, régler le thermostat à la température désirée.

Arrêt nocturne

Régler le thermostat à la position OFF (arrêt).

Arrêt complet

1. Régler le thermostat à la position OFF (arrêt).
2. Fermer le robinet de gaz principal.

FOUR CONVENTIONNEL À ALLUMAGE PAR BOUGIES (FIG. 20)

1. Pousser l'interrupteur à bascule à la position ON (marche). Le voyant ON (marche) du four va devenir lumineux. La veilleuse va automatiquement s'allumer.
2. Une fois que la veilleuse est allumée, le voyant READY (prêt) va devenir lumineux.
3. Régler le thermostat du four à la température désirée.

Arrêt nocturne

Pousser l'interrupteur à bascule à la position OFF (arrêt).

Arrêt complet

1. Pousser l'interrupteur à bascule à la position OFF (arrêt).
2. Fermer le robinet de gaz principal.

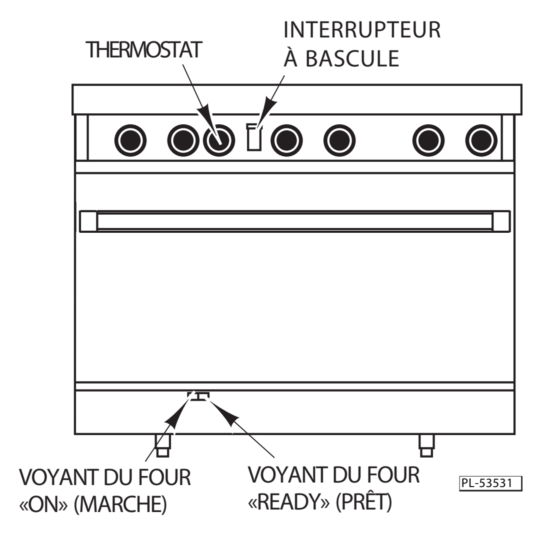


Fig. 20

FOUR À AIR PULSÉ (SNORKEL[MD]) (SÉRIE 90 SEULEMENT)

Allumer les veilleuses des brûleurs découverts et de la plaque à frire avant d'allumer celle du four.

1. Ouvrir le panneau inférieur et relever le couvercle du trou d'allumage de la veilleuse (Fig. 18).
2. Régler le robinet de gaz rouge (derrière le panneau inférieur) à ON (marche) pour évacuer tout l'air contenu dans la conduite de gaz (Fig. 21). Fermer le robinet de gaz et éteindre l'interrupteur général. Fermer la porte de four.

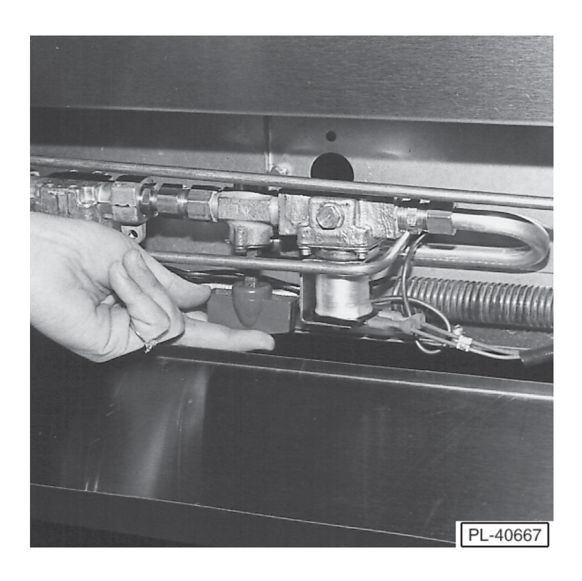


Fig. 21

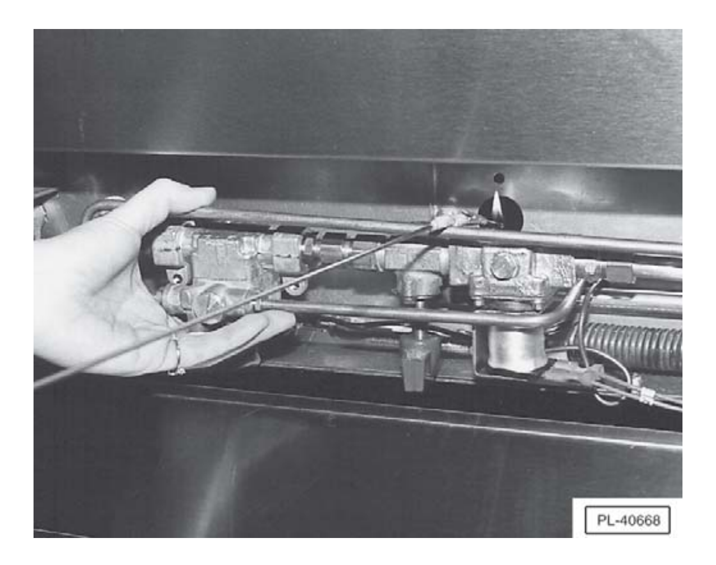


Fig. 22

3. Allumer la veilleuse. Pour ce faire, appuyer sur le bouton de réenclenchement (Fig. 22) et allumer la veilleuse au moyen d'une bougie. Maintenir le bouton de réenclenchement enfoncé pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Ouvrir le robinet de gaz.
4. Si la veilleuse refuse de s'allumer, fermer le robinet de gaz principal. Attendre cinq minutes et reprendre les étapes 2 et 3.
5. Une fois que la veilleuse est allumée, allumer l'interrupteur général et régler le thermostat à la température désirée.

Arrêt nocturne

Éteindre l'interrupteur général et régler le thermostat à 0 degré.

Arrêt complet

1. Mettre l'interrupteur général hors tension.
2. Fermer le robinet de gaz rouge (derrière le panneau inférieur).
3. Fermer le robinet de gaz principal.
4. Débrancher le cordon d'alimentation.

FOUR À AIR PULSÉ (SNORKEL MD) À ALLUMAGE PAR BOUGIES (FIG. 23)

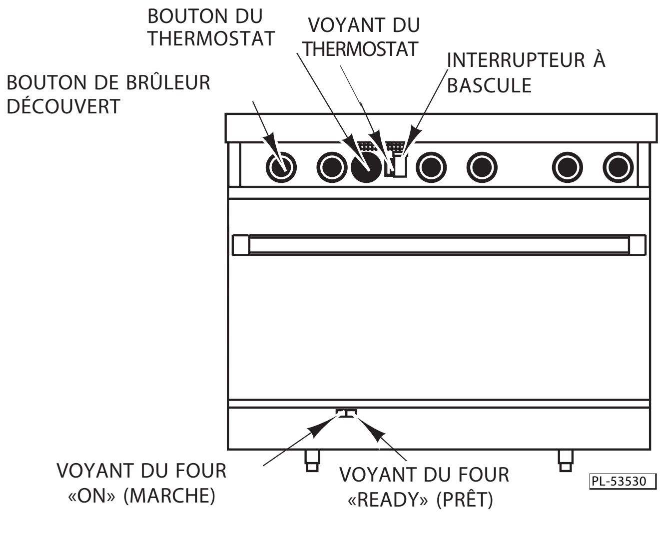


Fig. 23

1. Pousser l'interrupteur à bascule à la position ON (marche). Le voyant ON (marche) du four va devenir lumineux. La veilleuse va automatiquement s'allumer.
2. Une fois que la veilleuse est allumée, le voyant READY (prêt) va devenir lumineux.
3. Régler le thermostat du four à la température désirée. (Le voyant du thermostat va devenir lumineux. Ceci indique que le thermostat commande l'arrivée de la chaleur.)

Pour que la veilleuse du four s'allume, le thermostat du four à air pulsé doit être à ON (marche) et qu'il commande l'arrivée de la chaleur.

Arrêt nocturne

Pousser l'interrupteur à bascule à la position OFF (arrêt).

Arrêt complet

1. Pousser l'interrupteur à bascule à la position OFF (arrêt).
2. Fermer le robinet de gaz principal.

ARRANGEMENT DES GRILLES — FOUR CONVENTIONNEL

Un four conventionnel peut cuire un maximum de deux grilles d'aliments par enceinte de cuisson. Chaque four comporte une grille. Il est possible de se procurer des grilles additionnelles auprès du service des pièces Vulcan-Hart.

Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de gâteaux et de pâtisseries, il est recommandé de n'utiliser qu'une seule grille par fournée. Toutefois, c'est à l'utilisateur de déterminer le nombre et la position appropriés des grilles selon ses besoins. Pour la cuisson d'un gros rôti, il est possible d'utiliser l'enceinte sur toute sa hauteur. Pour ce faire, sortir la grille du four et déposer la rôtissoire directement sur la sole.

ARRANGEMENT DES GRILLES - FOUR À AIR PULSÉ (SÉRIE 90 SEULEMENT)

Un four à air pulsé (Snorkel MD) peut cuire un maximum de trois grilles d'aliments par enceinte de cuisson. Sa crémaillère à cinq positions permet une plus grande variété d'utilisations de la cuisinière. Les arrangements de grilles énumérés ci-dessous sont les plus recommandés. Les positions des grilles dans le four sont numérotées en ordre, à partir du bas.

Arrangement n° 1

Un maximum de trois grilles aux positions 1, 3 et 5 pour les grillades, la cuisson de biscuits ou la remise en température de repas surgelés. Cette disposition est également recommandée pour la cuisson sur des tôles de produits ne dépassant pas 64 mm (2 1/2 po) de hauteur.

Arrangement n° 2

Deux grilles aux positions 2 et 4 pour la cuisson en général de plaques à pâtisseries, moules à muffins, moules à tarte ou à gâteau et bols à pudding de 89 mm (3 1/2 po) de profondeur et dont la hauteur du produit ne dépasse pas 102 mm (4 po). Cette disposition est également possible lors de l'utilisation de cocottes, de plats à rôti ou de plats de services alimentaires de 305 x 508 x 64 mm (12 x 20 x 2 1/2 po) de la série 200.

Arrangement n° 3

Deux grilles aux positions 1 et 4 pour la cuisson de pains, de gâteaux dans des moules à pain ou à cheminée et de tartes meringuées élevées. Cette disposition est également possible pour l'utilisation de cocottes, de plats à rôti et de casseroles de 114 mm (4 1/2 po) de profondeur dont les produits ne dépassent pas 127 mm (5 po) de hauteur.

Dans certaines cuisines où l'on procède régulièrement à la cuisson de différents produits en même temps, on a recours à divers types d'arrangements de grilles choisis en fonction des besoins.

POSE ET ENLÈVEMENT DES GRILLES DE FOURS CONVENTIONNELS ET À AIR PULSÉ

Les grilles de four sont munies d'une butée (crochet) qui les empêche de sortir entièrement du four lors de leur chargement. Pour les installer, placer la grille sur chaque glissière et la glisser au fond de l'enceinte de cuisson jusqu'à ce qu'elle tombe en place (Fig. 24 et 25).



Fig. 24



Fig. 25

Pour enlever la grille, procéder dans l'ordre inverse, soit en la soulevant par l'arrière pour que le crochet se retrouve sur la glissière pour ensuite la tirer (Fig. 26).



Fig. 26

PRÉCHAUFFAGE

Four conventionnel

Régler le cadran du thermostat à la température désirée et préchauffer le four pendant 25 minutes. Pour réduire les coûts de gaz, ne pas faire fonctionner le four à la chaleur maximale lorsque ce n'est pas nécessaire. Baisser le thermostat à 121 °C (250 °F) ou le régler à la position OFF (arrêt) lorsque le four ne sert pas ou pendant les périodes de temps mort.

Four à air pulsé (Série 90 seulement)

Mettre l'appareil sous tension par l'interrupteur général, régler le thermostat à la température de cuisson appropriée et laisser le four préchauffer pendant 15 minutes. Pour réduire la consommation de gaz et d'électricité pendant les périodes de temps mort, régler le thermostat à la moitié de la température de cuisson ou à la position OFF (arrêt).

Plaque à bouillir

Ouvrir le brûleur au maximum pour chauffer rapidement la section du dessus. Elle sera prête à servir au bout de 10 minutes. Dès que la section du dessus a atteint la température désirée, baisser l'intensité de quelques brûleurs, ce qui permettra de réduire la consommation de gaz jusqu'à 80 % sans affecter la qualité de cuisson, pour autant que la plaque à bouillir au complet ait bien été préchauffée.

Brûleurs découverts

Les brûleurs découverts s'allument rapidement et ne nécessitent aucun temps de préchauffage. Lorsque le produit a atteint un point d'ébullition constant, baisser l'intensité des brûleurs de manière à économiser l'énergie, puis laisser bouillir. Éteindre les brûleurs lorsqu'ils ne servent pas.

Plaque à frire-grilloir

Ouvrir les trois robinets manuels de gaz au maximum. Laisser préchauffer pendant cinq minutes, puis baisser l'intensité de la flamme jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau de chauffage approprié. Mettre la grille amovible du grilloir à une des deux positions qui permettra d'obtenir les résultats de cuisson recherchés.

CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT DES FOURS CONVENTIONNELS ET À AIR PULSÉ

AVERTISSEMENT : NE JAMAIS DEMEURER DEVANT UN FOUR À AIR PULSÉ AU MOMENT D'OUVRIR LA PORTE. MÊME SI LE VENTILATEUR S'ÉTEINT AUTOMATIQUEMENT DÈS L'OUVERTURE DE LA PORTE, UNE CERTAINE QUANTITÉ DE CHALEUR S'ÉCHAPPE TOUJOURS DU FOUR. SE TENIR À L'ÉCART POUR NE PAS RECEVOIR D'AIR CHAUD.

Ouvrir la porte et charger le four le plus rapidement possible pour lui conserver sa chaleur. Prendre bien soin de ne pas y déverser du liquide. Fermer la porte et consulter la recette pour le temps de cuisson requis.

Prévoir suffisamment d'espace autour de la cuisinière pour décharger le four. Le déchargement rapide du four permettra de lui conserver sa chaleur et de réduire le temps de préchauffage du prochain lot.

GUIDE DE CUISSON

Les températures et temps de cuisson sont suggérés à titre d'exemple seulement. Les adapter aux recettes, aux ingrédients, à l'installation et aux goûts personnels.

Selon le ministère de l'Agriculture des États-Unis et l'American Meat Institute, les températures de rôtissage doivent varier idéalement entre 107 et 162,7 °C (225 et 325 °F) pour le boeuf, l'agneau, la volaille et le jambon et entre 162,7 °C (325 °F) pour le porc.

Placer un plat rempli d'eau (environ 305 x 508 x 25 mm [12 x 20 x 1 po]) dans le four. L'eau dégage de l'humidité et réduit le flétrissement. En ajouter pendant le rôtissage, au besoin.

Les plats à rôtir ne doivent pas excéder la profondeur requise pour contenir la graisse, soit de 51 à 64 mm (2 à 2 1/2 po) en général.

Le temps de cuisson et le flétrissement varient selon la température de rôtissage, la coupe et la catégorie de viande ainsi que le degré de cuisson. À une même température, les petits morceaux de viande cuisent en général plus rapidement que les gros morceaux.

TEMPÉRATURES DE RÔTISSAGE

PRODUIT	TEMPÉRATURE °C (°F)	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Côtes de boeuf – Prêtes à aller au four 6,8 kg (15 lb)	121 (250)	3 à 4 h (saignant) 4 à 4 h 30 (à point)
Côtes de boeuf désossées – 9,1 à 10,0 kg (20 à 22 lb)	135 (275)	4 h (à point)
Rôti de veau – 6,8 kg (15 lb)	148,9 (300)	3 h (à point à bien cuit)
Dindes – 6,8 à 9,1 kg (15 à 20 lb)	148,9 (300)	3 h
Pain de viande – 3,6 à 4,5 kg (8 à 10 lb)	176,7 (350)	45 à 60 min

TEMPÉRATURES, TEMPS DE CUISSON ET QUANTITÉS RECOMMANDÉS POUR LES PÂTISSERIES

PRODUIT	TEMPÉRATURE °C (°F)	TEMPS APPROX. DE CUISSON EN MINUTES
Gâteaux (Four conventionnel)		
Plaque à gâteaux de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po) Poids de 1,6 kg (3 1/2 lb) par plaque	176,7 (350)	45
Plaque à gâteaux de 305 x 457 x 51 mm (12 x 18 x 2 po) Poids de 1,6 kg (3 1/2 lb) par plaque	176,7 (350)	45

PRODUiCT	TEMPÉRATURE °C (°F)	TEMPS APPROX. DE CUISSON EN MINUTES
Gâteaux des anges ou de Savoie Plaques de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po) Poids : 2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb) par plaque	148,9 à 162,8 (300 à 325)	15 à 20
Moules tubulaires ou à pain	157,2 à 171 (315 à 340)	20 à 30
Petits gâteaux	176,7 à 204,4 (350 à 400)	6 à 12
Tartes aux fruits congelés	176,7 à 190,5 (350 à 375)	30 à 45
Tartes à la crème ou à la citrouille	148,9 à 176,7 (300 à 350)	30 à 45
Tourtes aux fruits 305 x 457 x 51 mm ou 305 x 508 x 64 mm (12 x 18 x 2 po ou 12 x 20 x 2 1/2 po)	176,7 à 204,4 (350 à 400)	30 à 45
Tartes meringuées	176,7 à 218,3 (350 à 425)	6 à 10
Chaussons aux fruits (Plaques)	176,7 à 190,5 (350 à 375)	15 à 25
NOTA : Tartes et tourtes aux fruits : cuire les garnitures en conserve pour tartes à la crème et à la citrouille dans des plaques.		
Biscuits – Roulés ou aplatis À la cuillère	 176,7 à 204,4 (350 à 400) 176,7 à 204,4 (350 à 400)	 6 à 12 6 à 15
Carrés au chocolat	176,7 (350)	12 à 20
Pain au levain		
NOTA : (Bien fermenter la pâte pour de meilleurs résultats.)		
Petits pains – 28 g (1 oz) 42,5 à 70,8 g (1 1/2 à 2 1/2 oz)	176,7 à 204,4 (350 à 400) 176,7 à 204,4 (350 à 400)	5 à 10 8 à 15
Miche de pain – 0,5 g (1 lb)	162,8 à 190,5 (325 à 375)	20 à 40
Brioches et pâtisseries danoises	162,8 à 190,5 (325 à 375)	5 à 15
Biscuits — Roulés de 13 mm (1/2 po) d'épaisseur	176,7 à 204,4 (350 à 400)	5 à 15
Muffins	162,8 à 190,5 (325 à 375)	6 à 18
Pain de maïs Moule de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po) Poids: 2,3 à 3 kg (5 à 7 lb) ou de 457 x 660 x 51 mm (18 x 26 x 2 po) Poids : 3,6 à 9,1 kg (8 à 20 lb)	 168,3 à 204,4 (335 à 400) 168,3 à 204,4 (335 à 400)	 10 à 20 15 à 25
Muffins à la farine de maïs	168,3 à 196 (335 à 385)	10 à 20

CUISSON ET GRILLAGE AU FOUR		
PRODUIT	TEMPÉRATURE °C (°F)	TEMPS APPROX. DE CUISSON EN MINUTES
Fricadelles de bœuf		
— 8 par 0,5 kg (1 lb) À point - bien cuit	204,4 à 232,2 (400 à 450)	5 à 6
— 6 par 0,5 kg (1 lb)	204,4 à 232,2 (400 à 450)	7 à 10
— 4 par 0,5 kg (1 lb)	190,5 à 196 (375 à 385)	8 à 12
Bâtonnets et portions de poisson		
- 28,3 g (1 oz)	176,7 à 204,4 (350 à 400)	6 à 10
- 70,8 à 85 g (2 1/2 à 3 oz)	176,7 à 190,5 (350 à 375)	8 à 15
Morceaux de poulet		
Cuits sur le gril ou au four		
- Poulet de 0,9 à 1,1 kg (2 à 2 1/2 lb)	190,5 à 218,3 (375 à 425)	8 à 15
- Poulet de 1,1 à 1,4 kg (2 1/2 à 3 lb)	176,7 à 204,4 (350 à 400)	15 à 25
Homards		
- 0,5 à 0,6 kg (1 à 1 1/2 lb)	204,4 à 232,2 (400 à 450)	12 à 16
Queues de homards		
- Surgelées – 0,2 à 0,5 kg (1/2 à 1 lb)	176,7 à 204,4 (350 à 400)	16 à 20
RÉCHAUFFAGE DE PLATS CUISINÉS		
Frites surgelées	204,4 à 232,2 (400 à 450)	6 à 8
Repas rapides surgelés “TV Dinner”	176,7 à 204,4 (350 à 400)	10 à 12
Entrées surgelées 25 mm (1 po) d’épaisseur	148,9 à 176,7 (300 à 350)	10 à 20
Repas surgelés 0,2 kg (8 oz)		
Enveloppés dans l’aluminium	176,7 à 204,4 (350 à 400)	20 à 30
CASSEROLES		
Plats de service		
- 51 à 76 mm (2 à 3 po) de profondeur	162,8 à 190,5 (325 à 375)	15 à 25
- 76 à 102 mm (3 à 4 po) de profondeur	162,8 à 190,5 (325 à 375)	20 à 35
Ramequins ou plats en aluminium		
Jusqu’à 38 mm (1 1/2 po) de profondeur	176,7 à 204,4 (350 à 400)	5 à 6
Surgelés	176,7 à 204,4 (350 à 400)	10 à 15

ALIMENTS DIVERS

PRODUIT	TEMPÉRATURE °C (°F)	TEMPS APPROX. DE CUISSON EN MINUTES
Pommes de terre au four		
- 120 par 22,7 kg (50 lb)	204,4 à 232,2 (400 à 450)	25 à 35
- 100 par 22,7 kg (50 lb)	204,4 à 232,2 (400 à 450)	35 à 45
- 80 par 22,7 kg (50 lb)	204,4 à 232,2 (400 à 450)	40 à 60
Pizzas — Surgelées ou pâte précuite	218,3 à 246 (425 à 475)	5 à 10
Sandwiches au fromage fondant	204,4 à 218,3 (400 à 425)	8 à 10

MODES DE CUISSON SPÉCIAUX

PAIN AU LEVAIN

La cuisson commence immédiatement dans le four à air pulsé. Habituellement, le pain au levain ne lève pas autant dans un four à air pulsé que dans un four conventionnel. Il faut donc laisser la pâte atteindre 2 1/2 à 3 fois son volume pour de meilleurs résultats.

TARTES

Pour la cuisson de tartes dans un four à air pulsé, les mettre par groupe de trois ou quatre dans une tôle de 457 sur 660 mm (18 sur 26 po) ou dans un moule à brioches. Ainsi, les fonds de tarte cuisent mieux, les tartes sont plus faciles à manipuler, les risques de débordement sur les tartes des grilles inférieures s'en trouvent réduits et les produits conservent leur apparence savoureuse.

NETTOYAGE

Ne pas utiliser du détergent à vaisselle Dawn MD pour nettoyer les composants extérieurs et intérieurs de la cuisinière.

Ne pas utiliser de la poudre à récurer. Elle s'enlève très difficilement et peut s'accumuler, ce qui risque d'endommager le four.

La surface peinte des appareils Vulcan se nettoie au moyen d'un chiffon et d'un détergent doux.

CUISINIÈRES

Nettoyage quotidien

Sortir les grilles nickelées et les laver dans un évier.

Enlever les déversements, la graisse, etc. avant qu'ils ne brûlent en essuyant le dessus pendant qu'il est encore chaud à l'aide d'un chiffon doux ou de toute autre matière absorbant la graisse. Une croûte sur la surface de la cuisinière ne donne pas une belle apparence à l'appareil et réduit la vitesse de cuisson puisqu'elle nuit au transfert de la chaleur vers les chaudrons.

Nettoyer le four et la porte quotidiennement, particulièrement après la cuisson de tartes aux fruits, de sauces aux tomates ou de viande ou après un débordement.

Après la cuisson de certains produits à basse température, il peut se dégager des odeurs dans le four. Pour les enrayer, régler le thermostat à 260 °C (500 °F) et laisser chauffer le four à vide pendant 30 à 45 minutes.

Vider le plateau à graisse du grilloir quotidiennement ou aussi souvent que nécessaire. ATTENTION : Sortir le plateau à graisse lentement pour ne pas renverser le liquide qu'il contient. Il est recommandé de le vider dès qu'il est rempli aux trois quarts. Laver le tiroir de propreté, les grilles et le plateau à graisse dans un dissolvant à graisse doux. Certains chefs grattent la grille à l'aide d'un grattoir métallique triangulaire. Récurer l'enceinte et le devant du grilloir fréquemment pour réduire la formation de fumée.

Nettoyer les grilles en fonte des brûleurs dans l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et essuyer à l'aide d'une serviette propre et absorbante. Immédiatement après les avoir essuyées (avant de les remettre en place sur la cuisinière), enduire les grilles d'une mince couche d'huile végétale ou de Pam.

Remettre les grilles en place après leur apprêtage. Ouvrir tous les brûleurs découverts À FAIBLE INTENSITÉ et laisser chauffer pendant au moins 15 minutes avant d'y déposer des marmites ou casseroles.

Apprêter les grilles après chaque nettoyage, faute de quoi elles risquent de rouiller.

Nettoyage hebdomadaire

Ébouillanter les brûleurs dans du bicarbonate de soude. Rincer à fond et bien sécher. Il peut se former des pellicules de rouille, ce qui est normal et ne devrait pas affecter le rendement de l'appareil ni la qualité du produit traité.

Au moment de remettre les brûleurs en place sur l'appareil, s'assurer que leurs têtes sont bien branchées. Ne pas allumer les veilleuses ni ouvrir les robinets lorsque les têtes sont enlevées.

FOURS À AIR PULSÉ (SÉRIE 90) SEULEMENT

L'ouverture du tube Snorkel ne doit pas être obstruée. Si on utilise souvent du papier aluminium pour la cuisson, vérifier périodiquement qu'aucune particule d'aluminium ne se trouve dans le tube. Au moins une fois par semaine, le nettoyer au récurant à four standard. S'assurer qu'il ne reste aucun résidu de la solution de nettoyage dans le tube avant d'utiliser le four à nouveau. Aussi, il est recommandé de faire fonctionner le four à vide à 204 °C (400 °F) pendant 20 minutes avant de l'utiliser pour faire disparaître toute trace de nettoyant demeuré dans le tube.

Joint d'étanchéité de la porte de four (four à air pulsé de la série 90 seulement)

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four, utiliser un chiffon doux ou une éponge et un récurant doux. NE PAS UTILISER DE RÉCURANT FORT TEL QUE EASY OFF MD OU M. MUSCLE MD.
Les récurants de cette nature détruiront le matériel du joint.

PLAQUE À FRIRE

Le nettoyage fréquent de la plaque à frire permettra d'obtenir des résultats de cuisson uniformes, des produits parfaitement dorés et d'éviter la présence de graisse carbonisée sur la surface. La graisse carbonisée nuit au transfert de la chaleur de la plaque à la surface des aliments, réduisant la qualité de cuisson et occasionnant leur brunissement partiel. Pour garder la plaque à frire propre et opérationnelle en période de forte affluence, suivre les directives suivantes :

Après chaque usage

Nettoyer la plaque à frire à l'aide d'une brosse métallique ou d'une spatule flexible.

Nettoyage quotidien

Nettoyer à fond le dosseret, les côtés et le devant de la cuisinière. Enlever et vider le tiroir de propreté pour le laver de même manière qu'un ustensile de cuisson ordinaire.

Nettoyer à fond la surface de la plaque. Au besoin, utiliser une pierre pour plaque à frire, une brosse métallique ou une laine d'acier inoxydable. La frotter dans le sens du grain pendant qu'elle est encore chaude. Pour faciliter la tâche, utiliser du détergent. Toutefois, il est important qu'aucune trace du détergent ne demeure sur la surface. Après avoir enlevé tout le détergent, apprêter à nouveau la surface de cuisson à l'aide d'huile pour qu'elle ne rouille pas et pour éviter que les aliments y adhèrent.

Avant d'éteindre la plaque à frire pour une période prolongée, l'enduire d'une épaisse couche de graisse sur toute la surface.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE OU ENTRETIEN.

LUBRIFICATION

Tous les moteurs des fours à air pulsé Vulcan sont lubrifiés en permanence et ne requièrent aucun entretien additionnel.

REMPLACEMENT DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DES PORTES — FOUR À AIR PULSÉ (SÉRIE 90) SEULEMENT

Pour enlever le vieux joint d'étanchéité, sortir doucement les goupilles en forme de flèche du châssis avant à l'aide d'un tournevis standard.

Insérer le nouveau joint d'étanchéité en alignant et en insérant les goupilles en forme de flèche dans les trous du châssis avant (Fig. 27 et 28).



Fig. 27

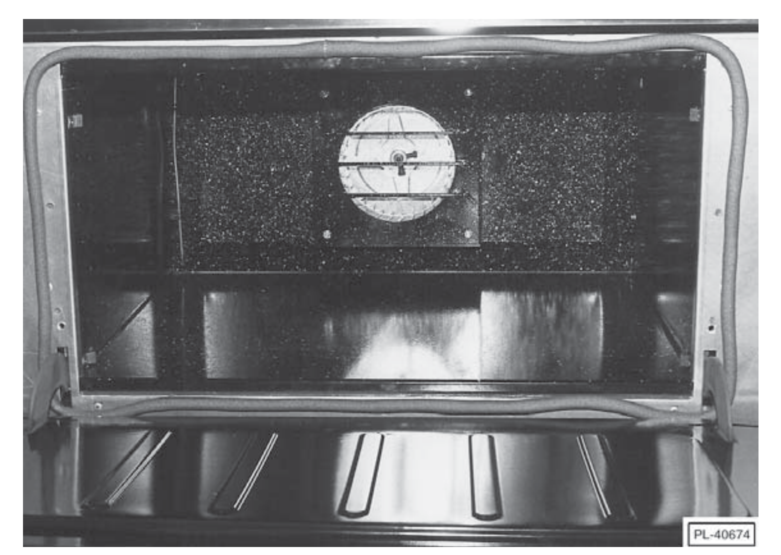


Fig. 28

CONDUIT D'ÉVACUATION

Tous les six mois, lorsqu'il est froid, s'assurer que le conduit d'évacuation n'est pas obstrué.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour l'entretien de l'appareil ou pour obtenir des renseignements sur des pièces de rechange, communiquer avec le service de l'entretien Vulcan-Hart le plus près (pour une liste complète de nos succursales de service de l'entretien et de pièces autorisées, visiter notre site Web à l'adresse : www.vulcanhart.com)

Lors d'une demande de service, fournir les renseignements suivants : le numéro de modèle, le numéro de série, la date de fabrication, le type de gaz et d'alimentation électrique.

GUIDE DE DÉPANNAGE

CUISINIÈRES À FOUR CONVENTIONNEL ET FOUR À AIR PULSÉ POUR RESTAURANTS

FOUR

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
1. Fond du produit trop chauffe 1a. Température trop basse 1b. Côtés brûlés 1c. Dessus du produit trop chauffe	a) Ventilation insuffisante b) Mauvaise évacuation des gaz c) Conduit de dérivation mal réglé d) Thermostat mal étalonné e) Pression du gaz instable
2. Cuisson inégale d'un côté à l'autre	a) Cuisinière mal nivelée d'un côté à l'autre b) Brûleur, sole ou déflecteurs du four mal installés c) Tôles gauchies
3. Cuisson inégale d'avant en arrière	a) Conduit d'évacuation trop actif b) Cuisinière mal nivelée d'avant en arrière; vérifier les roulettes et les pattes c) Porte fermant mal
4. Produits déshydrates	a) Température trop basse (surcuisson) b) Durée de cuisson trop longue c) Thermostat mal étalonné
5. Extinction de la veilleuse	a) Flamme de la veilleuse trop faible b) Injecteur de la veilleuse obstrué c) Robinet d'arrêt défectueux d) Problèmes possibles de circulation du gaz e) Pression trop basse f) Conduite de gaz de mauvaise dimension g) Couvercle de l'enceinte du brûleur mal installé h) Mauvaise étanchéité de l'enceinte de cuisson

BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

1. Mauvaise combustion du brûleur Poignée de robinet excessivement chaude Robinets de la surface de cuisson figes	a) Mauvaise ventilation b) Porte mal ajustée c) Porte du four restée ouverte d) Casseroles ou marmites trop grandes
2. Mauvais allumage	a) Entrée de gaz insuffisante b) Rapport air-gaz mal réglé c) Injecteur de la veilleuse obstrué d) Lumière d'allumage du brûleur principal obstruée